

Rødvin

Candidato Tempranillo, Spania

Glass 128,-

La familia Barbera, Italia

Glass 142,-

La Familia Langhe Nebbiolo, Italia

Christophe Conqard Beujolais 1914,

Vendanges Frankrike

Vidal Fleury Côtes du Rhone,

Frankrike

875 Meters by El Coto, Spania

Francis Ford Coppola Diamond

Collection Pinot Noir, California

Campet Ste. Marie Pinot Noir

Hvitvin

La familia Gargenega, Italia

Glass 128,-

Calles Jazz Riesling, Tyskland

Glass 138,-

Octerra Chardonay Viognier,

Frankrike

Glass 138,-

Hügel Gentil, Frankrike, Alsace

Domaine De Vauroux Chablis,

Frankrike

Pascal Boucard Cleopas Chardonnay,

Frankrike

Musserende

Enterizo Cava Brut, Spania

Glass 132,-

Teresa Rizzi Prosecco Brut, Italia

Glass 132,-

Salasar Cremant De Limoux Brut,

Frankrike

Champagne - Bollinger

580,- Spècial Cuvè, Brut, Frankrike,

Champagne

1.390,-

Dessertvin

Fonseca Vintage, Unfiltered

735,- Port, Portugal (6cl)

142,-

Malmsey Madeira, 5 years old,

795,- Portugal (6cl)

104,-

Finca Antique Moscate, Spania,

710,- La Mancha (6cl)

128,-

795,-

Brus

Pepsi

58,-

895,- Pepsi Max

58,-

690,- 7 up free

58,-

Solo

58,-

575,- Eplemost

58,-

Farris glå/grønn

58,-

630,-

Imsdal

58,-

Carlsberg non alcoholic

64,-

Brooklyn free

72,-

Øl/Cider

640,- Dahls 0,4l / Dahls 0,6l 116,-/158,-

690,- Frydenlund Juicy Ipa 0,4l/0,6l 128,-/168,-

Rodebak Sekel (husets) 0,5l 174,-

830,- Rodebak Saison 0,5l flaske 168,-

E.C. Dahls Bolt IPA flaske 164,-

E.C. Dahls Pale Ale flaske 164,-

760,- Carlsberg flaske 109,-

Corona flaske 138,-

595,- Mont Blanc 1664 flaske 138,-

Ringnes lite flaske 118,-

595,- Frydenlund Bayer flaske 118,-

Sommersby Pear Cider 138,-

Hoopers ginger beer 0,5 164,-

695,- Breezer flaske

(mango, appelsin, lime, jordbær) 138,-

P

PERRONGEN
RESTAURANT

Sommer

2025

meny

Forretter

Lettrøkt reinsdyr fra Trollheimen 175,-
Lettrøkt reinsdyr fra Trollheimen, emulsjon på egg fra Høne Pøne, reddik fra Aalbu Markedshage, cavolo nero, solsikkerkjerne og ramsløksolje (su, e, se)

Kamskjell 175,-
Kamskjell, hvitvinssaus, persillerot, flatbakst med sort sesam og mikrogrønt fra Aalbu Markedshage (sj, m, su)

Burrata 145,-
Burrata, grønn asparges, trøffel vinaigrette, pastinakk crisp, gresskarkjerne og karse (m, su)

Hovedretter

Pinsa 279,-
Pinsa med crème fraîche, blåmuggost, spekeskinke, pinjekjerne, rucola og revet parmesan (m, su, h)

Flatbiff av elg 395,-
Flatbiff av elg, blomkål puré, sommergrønnsaker fra Aalbu, skogsopp, sherrysj og ovnsbakt nypotet (m, su)

Ørretfilet 385,-
Ørretfilet, asparges, brokkolini, ristet persillerot, spinat, hvitvinssaus, nypotetstappe med gressløk fra Aalbu og brunet smør (f, m, su)

Fersk pappardelle pasta 325,-
Fersk Pappardelle pasta med gambas, san marzano tomat, hvitløk, spinat og pangrattato (sj, m, su, so)

Sellerirotbiff 305,-
Sellerirotbiff, brokkolini, vårløk, nepe, grønn jalapeno salsa og nypotetstappe (su, m)

Skifersteinbiff (vår signaturrett) 445,-
Stek ditt eget kjøtt på en varm skiferstein fra Oppdalsten, som plasseres på bordet.

Ytrefilet, chipotle BBQ, grønn jalapeno salsa, saucé bearnaise, brokkolini, vårløk, nepe, skogsopp og ovnsbakt Oppdalsmandel (m, so, su, e, s)

Mer kjøtt, poteter og tilbehør kan kjøpes til:
Ytrefilet (90g) 115,- Grønnsaker 35,-
Poteter 35,- Saus 35,-

Dagens rett
- spør din servitør om dagens tilbud

Snacks

Tapas 249,-
Spekeskinke prosciutto crodo, alpeost, chorizo cru, grønne oliven, spanske mandler, egenbakt flatbakst

Dessert

Bringebær sorbet 135,-
Bringebær sorbet, crème de la crème, friske bær, knuste drømmer og kjørvel (su, m, h)

Multe is 140,-
Multe is med rørte multer, mandelflør, syltet tindved og blåbær (m, n, e)

Crème brûlée 148,-
Crème brûlée på egg fra Høne Pøne, sitron curd, oxalis og friske bær (m, e)

Sitron cheesecake 145,-
Sitron cheesecake, jordbær, rabarbra kompott, sitron curd og havre crunch (m, su, h)

Allergener: sj - sjømat, su - sulfitt, se - sennep, m - melk, h - hvete, n - nøtter, f - fisk, e - egg, ses - sesam, s - sitrus, soya - so