



# A LA CARTE

FRA KL 16.30 TIL 23.00

## FORRETTER

### SPEKEMAT, LOKALE OSTER OG MARINERTE OLIVEN

Serveres med stekt Villmarksbrød og aioli.

KR 155,- (1, 3, 5)

### SMØRSTEKT KAMSKJELL

Serveres med bakte beter, sitronaioli og urtegrostine.

KR 155,- (4, 6, 7, 16)

### DAGENS SUPPE (Spør din servitør)

Serveres med brød og smør.

KR 175,- (1,2,4,7,8,16,20,21,26)

## HOVEDRETTER

### KRYDDERSTEKT FLATBIFF AV REIN

Serveres med pannestekte rotfrukter, kremet viltpeppersaus og urtebakte poteter.

KR 385,- (2, 4, 26)

### TØRRFISK FRA HALVORS

Serveres med semi dry cherrytomater, stekt bacon, grønn erterpurè og urtebakte småpoteter.

KR 365,- (2, 4, 8)

### MARINERT INDREFILET AV LAM

Serveres med rotgrønnsaker, kraftig rødvinssaus og hjemmelaget potetpurè.

KR 385,- (1,2,4,21,23,24,26)

### VEGETARBURGER

Serveres med chilimajo, spicy pickles, syltet rødløk og pommes frites.

KR 220,- (2,6,16,20,21,22,26)

### DAGENS MIDDAG

Kjøtt eller fisk, spør servitøren. (man-fre)

KR 185,-

## DESSERT

### MULTE PANNA COTTA

Serveres med multebær marinert i Helgelands akevitt.

KR 155,- (1, 2, 6)

### MEYERGÅRDENS KARAMELLPUDDING

Med krem og karamellsaus.

KR 125,- (1, 2, 6)

### HJEMMELAGD SJOKOLADEFONDANT

Serveres med vaniljeis fra Straumbotn Gård og salt karamellsaus.

KR 155,- (1, 2, 4, 6, 16)



1 = melk    4 = smør    7 = skaldyr    10 = valnøtter    13 = paranøtter    16 = hvete    19 = spelt    22 = sesam    25 = bløtdyr  
2 = fløte    5 = ost    8 = fisk    11 = mandler    14 = pistasjnøtter    17 = bygg    20 = soya    23 = sulfitter    26 = selleri  
3 = rømme    6 = egg    9 = peanøtter    12 = cashewnøtter    15 = Macadamianøtter    18 = rug    21 = sennep    24 = lupiner