

Velkommen til Koldtbord versjon 2.0

Vi tror den **moderne trønder** er klar for å ta steget videre fra både tapas og koldtbord! Vi har derfor laget en nyskapende meny hvor vi har tatt det beste fra de **tradisjonelle** menyene og kombinert det med nye og **spennende** smaker. Her kan du nyte **lokal cognac-laks** fra Frøya, **juicy steam buns** fra Asia eller spicy **biffsalat**.



Trøndersk Festbord I

kr449
(13 retter)



Trøndersk Festbord II

kr385
(11 retter)



Trøndersk Festbord III

kr319
(8 retter)

Spennende tapas!

Vi har latt oss inspirere av den tradisjonelle tapasen, men hvorfor stoppe der?

Vi har lekt oss med flere av verdens smaker, og har laget en smakfull blanding inspirert av Spania, men med et touch av både Norge og Asia.

Her finner du et utvalg av småretter med mange forskjellige smaker. Tapas kommer i tre versjoner, hvor alle er basert på samme meny, men pris følger antall retter per meny.



Tapas I

kr445
(13 retter)



Tapas II

kr375
(11 retter)



Tapas III

kr309
(8 retter)

Selskapsmeny

Til store anledninger, som bryllup og mottagelser, kan dere velge blant våre lekre retter nedenfor. Menyene kan skreddersys etter behov og ønsker. Vi tilbyr også enklere selskapsmat.

Snakk gjerne med oss om råd til selve gjennomføringen av selskapet, og husk å bestille kokker og eventuelt servitører. Ta kontakt for pris da prisen vil variere med sesong og antall gjester.

Forretter	Laks ceviche
	Serveres med srirachamajones, chimichurri, karamellisert mango og ruccula.
	<i>Vår signaturrett – dette er en smaksbombe som får smaksløkene til å galoppere!</i>
	Kr 119,-
	Laks Sashimi
	Serveres med sylrig agurkbånd, husets spicy sashimisaus, mango- og avokadosalat.
	<i>En sprek og smaksrik rett, selv for skeptikere til sashimi!</i>
	Kr 119,-
	Jordkokkssuppe
	Med en touch av trøffel og sprøstekt serranoskinke
	Kr 129,-

Hovedretter	Reinsdyrplomme
	Serveres med rotmospuré, stekte rødbetebåter, bakte småpoteter, crunchy grønnkål og solbærsaas
	Kr 365,-
	Ytrefilet av storfe
	Serveres med sprøstekt grønnkål, karamellisert løkkrem, syltet sølvløk, stekte småpoteter, mandelflak og madeira-eplesjy
	Kr 320,-
	Rosastekt andebryst
	Serveres med selleri- og persillerotpuré, ovnsbakte dulcitatomater, småpoteter og kremet balsamicosaus med en touch av Selbu blå
	Kr 295,-

Dessерter	Karamellisert sjokolademousse
	med bringebær coulis
	Pannacotta
	med hvit sjokolade og bringebær coulis
	Ostekake-ish
	med sesongens tilbehør
	Vaniljeis med brunostsaus,
	friske bær og hasselnøttkrokan
	Alle desserter kr 70,-