

# Trollstua

RESTAURANT



## SUPPER / SMÅRETTER

**Husets fiskesuppe** kr 110,-  
Fylldig, kremet fiskesuppe med rotgrønnsaker, hvit fisk og laks. Serveres med brød og smør på siden.  
*Allergener: Hvete, Fisk, Melk, Soya, Sennep, Selleri, Egg*

**Kremet skogsoppsuppe** kr 98,-  
En kremet og fylldig soppuppe, servert med brød og smør på siden.  
*Allergener: Melk, Soya, Hvete, Bygg, Egg*

**Grønnsaksuppe** kr 79,-  
En vegansk grønnsaksuppe av rotgrønnsaker og løk. Serveres med brød og smør på siden.  
*Allergener: Selleri*



## FISK

**Bacalao** kr 210,-  
Nordnorsk klippfisk, poteter, løk, oliven og paprika i en tomat saus med hvitløk og mild chili.  
*Allergener: Fisk*



## STORFE

**Kjøttkaker** kr 179,-  
Tradisjonelle kjøttkaker, servert med hjemmelaget ertestuing, potet og grønnsaker.  
*Allergener: Hvete, Melk, Soya*



## VILT

**Finnbiff** kr 245,-  
Skavet reinkjøtt, bacon, løk og champignon i mild fløtesaus. Servert med potet, grønnsaker og tyttebær.  
*Allergener: Melk, Soya, Sennep*

**Hjortegryte** kr 239,-  
Mørt hjortekjøtt kokt i fylldig viltsaus. Serveres med potet, grønnsaker og tyttebær.  
*Allergener: Hvete, Melk, Soya, Selleri, Sennep*



## LAM

**Saltkjøtt av lam** kr 215,-  
Lettsaltet, nordnorsk lammekjøtt servert med kålrotstappe, potet og sju. Løksaus på forespørsel.  
*Allergener: Sulfit. Løksaus: Hvete, Melk, Soya*

**Lapskaus** kr 165,-  
Tradisjonell, lys lapskaus med saltkjøtt av lam. Vi anbefaler tyttebær og flatbrød på siden.  
*Allergener: Selleri*

**Noen av rettene tilbys i mindre porsjoner for barn til kr 89,-**  
**Spør servitøren hva vi har å tilby.**

*Brød* inneholder hvete, bygg, havre og rug.  
*Smør* inneholder melk.  
*Flatbrød* inneholder havre, hvete og rug.  
*Rørosflatbrød* inneholder også melk.

# Trollstua

RESTAURANT



## SOUP / LIGHT MEALS

Fish soup of the house kr 110,-

A rich, creamy fish soup with root vegetables, white fish and salmon. Served with bread and butter on the side.  
*Allergens: Wheat, Fish, Milk, Soy, Mustard, Celery, Egg*

Creamy mushroom soup kr 98,-

A creamy and rich soup. Served with bread and butter on the side.  
*Allergens: Milk, Soy, Wheat, Barley, Egg*

Vegetable soup kr 79,-

A vegan vegetable soup of root vegetables and onion. Served with bread and butter on the side.  
*Allergens: Celery*



## FISH

Bacalao kr 210,-

Clippfish from northern Norway, potatoes, onion, olives and paprika in a tomato sauce with garlic and mild chili.  
*Allergens: Fish*



## BEEF

Norwegian meatballs kr 179,-

Traditional meatballs in brown sauce, served with potatoes, vegetables and mushy peas.  
*Allergens: Wheat, Milk, Soy*



## VENISON

Finnbiff kr 245,-

A casserole of sliced reindeer meat, bacon, onion and champignon in a mild, creamy sauce. Served with potatoes, vegetables and lingonberries.  
*Allergens: Milk, Soy, Mustard*

Deer casserole kr 239,-

Tender meat of deer, slow cooked in a rich sauce. Served with potatoes, vegetables and lingonberries.  
*Allergens: Wheat, Milk, Soy, Celery, Mustard*



## LAMB

Salted meat of lamb kr 215,-

Lightly salted lamb from northern Norway, served with swede mash, potatoes and broth.  
*Allergens: Sulfite*

Lapskaus kr 165,-

Traditional stew with mashed root vegetables and salted lamb. We recommend lingonberries on the side.  
*Allergens: Celery*

**We offer children smaller portions of some of our dishes for kr 89,-  
Ask the waiter.**

*Bread contains wheat, barley, oat, rye.*

*Butter contains milk.*

*Crisp bread contains oat, wheat and rye.*

*Rørosflatbrød also contains milk.*

# Trollstua

RESTAURANT

## DAGENS

### Grillet tørrfisk kr 285,-

Tørrfisk fra Svolvær, servert med grønnsaker vendt i sennepsaus, ovnsbakte poteter og bacon.  
*Allergener: Fisk, Melk, Soya, Sennep*

### Braisert lammeskank kr 269,-

Serveres på en seng av grønnsaker, ovnsbakte poteter og sjysaus med urter og rødvin.  
*Allergener: Sennep, Selleri; Sulfit*



## SUPPER / SMÅRETTER



## VILT

### Husets fiskesuppe kr 110,-

Fyldig, kremet fiskesuppe med rotgrønnsaker, hvit fisk og laks. Serveres med brød og smør på siden.  
*Allergener: Hvete, Fisk, Melk, Soya, Sennep, Selleri, Egg*

### Finnbiff kr 245,-

Skavet reinkjøtt, bacon, løk og champignon i mild fløtesaus. Servert med potet, grønnsaker og tyttebær.  
*Allergener: Melk, Soya, Sennep*

### Kremet skogsoppsuppe kr 98,-

En kremet og fyldig soppsuppe, servert med brød og smør på siden.  
*Allergener: Melk, Soya, Hvete, Bygg, Egg*

### Hjortegryte kr 239,-

Mørt hjortekjøtt kokt i fyldig viltsaus. Serveres med potet, grønnsaker og tyttebær.  
*Allergener: Hvete, Melk, Soya, Selleri, Sennep*

### Grønnsaksuppe kr 79,-

En vegansk grønnsaksuppe av rotgrønnsaker og løk. Serveres med brød og smør på siden.  
*Allergener: Selleri*



## LAM

### Lapskaus kr 165,-

Tradisjonell, lys lapskaus med saltkjøtt av lam. Vi anbefaler tyttebær og flatbrød på siden.  
*Allergener: Selleri*



## FISK

### Bacalao kr 210,-

Nordnorsk klippfisk, poteter, løk, oliven og paprika i en tomatsaus med hvitløk og mild chili.  
*Allergener: Fisk*

*Brød inneholder hvete, bygg, havre og rug.*  
*Smør inneholder melk.*  
*Flatbrød inneholder havre, hvete og rug.*  
*Rørosflatbrød inneholder også melk.*