

Trollstua

RESTAURANT



SUPPER / SMÅRETTER

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

Kremet skogsoppsuppe kr 98,-
En kremet og fyldig soppesuppe, 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

Gulasj kr 109,-
Den klassiske gryteretten fra Ungarn, med fyldig smak av paprika og oksekjøtt. Krydret lett med chili for ekstra sting
Allergener: Ingen kjente



FISK

Bacalao kr 229,-
Nordnorsk klippfisk, poteter, løk, oliven og paprika i en tomat saus med hvitløk og mild chili.
Allergener: Fisk

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.



VILT

Finnbiff kr 249,-
Skavet reinkjøtt, bacon, løk og champignon i mild fløtesaus. Servert med potet, grønnsaker og tyttebær.
Allergener: Melk, Soya, Sennep

Hjortegryte kr 245,-
Mørt hjortekjøtt kokt i fyldig viltsaus. Serveres med potet, grønnsaker og tyttebær.
Allergener: Hvete, Melk, Soya, Selleri, Sennep



LAM

Saltkjøtt av lam kr 235,-
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



STORFE

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



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

Goulash kr 109,-

The classic Bulgaian casserole, with a rich taste of beef and paprika. We make it with a tiny pinch of chili.
Allergens: No known



FISH

Bacalao kr 229,-

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

**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 milk, oat, wheat and rye.

Rørosflatbrød also contains milk.



VENISON

Finnbiff kr 249,-

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

Deer casserole kr 245,-

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



LAMB

Salted meat of lamb kr 235,-

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

Lapskaus kr 165,-

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



BEEF

Norwegian meatballs kr 179,-

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