



Brasseriemeny



Servert mellom
12.00 - 22.00

Salater, sandwichar og forretter

Salads, sandwiches and starters

Romanosalat med crispy kylling 245,-
Bacon og crostini

Romain salad with crispy chicken
Bacon and crostini

(1,3,7,10)

Union grava ørret og sennepsemulsjon 245,-
Rugsmular, sylta løk og karse

Union cured trout with mustard emulsion
Dark bread crumbs, pickled onions and sprouts

(1,3,4,7,10)

Geiranger sandwich 235,-
Grilla lyst surdeigsbrød, handpilla reker, egg, agurk og peparrot

Geiranger sandwich
Grilled light sourdough bread, hand peeled shrimps, egg, cucumber and horseradish

(1,2,3,10)



Hovudretter *Main courses*

Langtidsbakt entrecôte med rosmarin og Tellicherry pepar 325,-
Potetpuré med Alpeost, kantareller og bearnaisekrem

Overnight cooked entrecôte with rosemary and Tellicherry pepper
Alp cheese potato mash, chanterells, bearnaise cream

(3,7)

Union burger med Verdal cheddar og sylta løk 290,-
Karamellisert løk, coleslaw, dulcita tomat og pommes med parmesan

Union burger with Verdal cheddar and pickled onions
Caramelized onions, coleslaw, dulcita tomato and French fries with parmesan

(1,3,7,10)

Frikassé på Breiflabb, sjøkreps og smørsteikt kamskjel 350,-
Rotfrukter, persillerotpuré

Fricassee of monkfish, langoustines and butterfried scallop
Roots, parsley root pure

(2,4,7,9)

Spinatrisotto og Burrata ost 300,-
Rista pinjekjerner

Spinach risotto and Burrata cheese
Roasted pine nuts

(7,8)



Pizza

Pizza Margherita Tomatsaus og fiori di latte mozzarella <i>Tomato sauce and mozzarella fiori di latte</i> (1,7)	205,-
Pizza Diavola Tomatsaus, fiori di latte mozzarella, pepperoni og raudlauk <i>Tomato sauce, mozzarella fiori di latte, pepperoni and red onion</i> (1,7)	220,-
Pizza Porcini Rørosrømme, steinsopp, vårløk og timian <i>Sour cream from Røros, cep mushroom, spring onion and thyme</i> (1,7)	220,-

Sideretter *Side dishes*

Pommes frites og parmesan <i>French fries and parmesan</i> (7)	58,-
Potetstappe med Alpeost <i>Alp cheese – potato mash</i> (7)	65,-



Dessert og ost *Desserts and cheese*

Sjokoladedacquoise med karamellfudge 145,-
Cappuccinois og tyttebærgelè

Chocolate dacquoise with caramel fudge
Cappuccino ice cream and lingonberry jelly

(1,3,7,8)

Lun epleterte Tarte Tatin med rognebæris 140,-
Havresmuler og karamellsaus

Warm apple Tarte Tatin with rowanberry ice cream
Oat crumbs and caramel sauce

(1,7)

Våre iskremar og sorbetar 100,-

Homemade ice cream and sorbet

(7)

Norske ostar 150,-
Fruktbrød og tre marmelader

Norwegian cheese
Fruit bread and marmelades

(1,7)



Informasjon om allergen i rettene våre

Inneheld:

- | | |
|--|---|
| 1. Glutenhaldig korn (kveite, rug, bygg, havre, spelt) | 8. Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt) |
| 2. Skaldyr | 9. Selleri |
| 3. Egg | 10. Sennep |
| 4. Fisk | 11. Sesamfrø |
| 5. Peanøtter | 12. Svoveldioksyd og sulfitt |
| 6. Soya | 13. Lupin |
| 7. Mjølke | 14. Bløtdyr |

