



Brasseriemeny



Servert mellom
12.00 - 22.00

Salater, sandwichar og forretter

Salads, sandwiches and starters

Romanosalat med crispy kylling 235,-
Bacon og crostini

Romain salad with crispy chicken
Bacon and crostini

(1,3,7,10)

Union grava ørret og sennepsemulsjon 235,-
Rugsmular, sylta løk og karse

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

(1,3,4,7,10)

Sideretter *Side dishes*

Pommes frites og parmesan 55,-
French fries and parmesan

(7)

Potetstappe med Alpeost 60,-
Alp cheese – potato mash

(7)



Hovudretter *Main courses*

Langtidsbakt entrecôte med rosmarin og Tellicherry pepar 315,-
Potetpuré med Alpeost, rosenkål, kantareller og bearnaisekrem

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

(3,7)

Union burger med Verdal cheddar og sylta løk 275,-
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 325,-
Rotfrukter, persillerotpuré

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

(2,4,7,9)

Pizza

Pizza Margherita 195,-

Tomatsaus og fiori di latte mozzarella
Tomato sauce and mozzarella fiori di latte

(1,7)

Pizza Diavola 210,-

Tomatsaus, fiori di latte mozzarella, pepperoni og raudlauk
Tomato sauce, mozzarella fiori di latte, pepperoni and red onion

(1,7)

Pizza Porcini 210,-

Rørosrømme, steinsopp, vårløk og timian
Sour cream from Røros, cep mushroom, spring onion and thyme

(1,7)



Dessert og ost *Desserts and cheese*

Sjokoladedacquoise med karamellfudge 135,-
Cappuccinois og tyttebærgelè

Chocolate dacquoise with caramel fudge
Cappuccino ice cream and lingonberry jelly

(1,3,7,8)

Lun epleterte Tarte Tatin med rognebæris 135,-
Havresmuler og karamellsaus

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

(1,7)

Våre iskremar og sorbetar 95,-

Homemade ice cream and sorbet

(7)

Norske ostar 140,-
Fruktbrød og tre marmelader

Norwegian cheese
Fruit bread and marmelades

(1,7)

Informasjon om allergen i rettene våre

Inneheld/ Contains:

- | | |
|--|--|
| 1. Glutenhaldig korn/ <i>Gluten</i>
(kveite, rug, bygg, havre, spelt) | 8. Nøtter/ <i>Nuts</i> (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt) |
| 2. Skaldyr/ <i>Shellfish</i> | 9. Selleri/ <i>Celery</i> |
| 3. Egg/ <i>Eggs</i> | 10. Sennep/ <i>Mustard</i> |
| 4. Fisk/ <i>Fish</i> | 11. Sesamfrø/ <i>Sesame</i> |
| 5. Peanøtter/ <i>Peanuts</i> | 12. Svoveldioksyd og sulfitt/ <i>Sulfur dioxide and sulphite</i> |
| 6. Soya/ <i>Soy</i> | 13. Lupin/ <i>Lupine</i> |
| 7. Mjølkk/ <i>Milk</i> | 14. Bløtdyr/ <i>Molluscs</i> |

