

# Meny

- vi bruker lokale råvarer -  
- we use local produce -

Monday – Saturday 12:00 – 22:00  
Sunday 12:00 – 17:00

## FORRETT

### STARTER

#### LETTSTEKT REINSDYR FRA RØROS

**145,-**

med syltet kantarell, tyttebær vinaigrette, Crème Fraiche og krutonger

#### SLIGHTY FRIED REINDEER FROM RØROS

with pickled chanterelles, dried Crème Fraîche, sourberries vinaigrette and crutons

*Allergens: gluten og lactose*



#### RØKT LAKS FRA FONN EGRSUND

**138,-**

med agurksalat og reddik, cottage cheese, dillmajones og bokhvetechips

**SMOKED SALMON locally**, with cucumber salad & raddsih, cottage cheese ,  
dill mayo and buckwheat chips

*Allergens: lactose, fish, egg*

#### GRESSKARSUPPE

**108,-**

Servert med chips av rotgrønnsaker

#### PUMPKIN SOUP

Served with chips of root vegetables

*Allergens: onion*

# Meny

- vi bruker lokale råvarer -  
- we use local produce -

Monday – Saturday 12:00 – 22:00  
Sunday 12:00 – 17:00

## BARE LITT SULTEN?

### LIGHT MEALS

#### **GRAND SALAT**

spekeskinke, kyllingbryst, miks av salatblader, cherrytomater, egg, krutonger og husets dressing

**178,-**

**GRAND SALAT** cured ham, chicken breast, mixed salad, cherry tomatoes, egg, croutons, and house dressing

*Allergens: gluten, egg, lactose*

#### **FISK & SKALLDYRSUPPE**

servert med hvit fisk, skalldyr, blåskjell og hjemmelagd brød

**179,-**

**FISH & SHELLFISH SOUP** served with white fish, shellfish, mussels and homemade bread

*Allergens: gluten, lactose fish & shellfish*



#### **GRANDS ANGUS BURGER**

lokal Angus, Norvegia®, salat, bacon, båtpoteter og chilimajones

**225,-**

#### **GRANDS ANGUS BURGER**

salad, bacon, Norvegia® cheese, boat potatoes and chili mayonnaise

*Allergens: gluten, egg, lactose*

# Meny

- vi bruker lokale råvarer -  
- we use local produce -

Monday – Saturday 12:00 – 22:00  
Sunday 12:00 – 17:00

## HOVEDRETT

MAIN



### YTREFILET AV ANGUS FRA DALANE

**325,-**

Servert med bakt sellerirot, søtpotetpurè, norsk nepe, demi-glace og Jærpoteter.

### LOCAL ANGUS SIRLOIN from PRIMA JÆREN

Served with baked celery, sweet potatoes purè, norwegian turnip, demi glace sauce  
Jærpotatoes

*Allergens: onion, celery, sulfite*



### BREIFLABB

**275,-**

Nydelig breiflabb fra Fonn, serveres med fennikel, ferske blåskjell og strandkrabbesaus, Jærpoteter ved siden av.

### MONKFISH

Delicious monkfish from local fisherman, served with fresh mussels, beach crabs sauce and fennel crudit. Jærpotatoes on the side.

*Allergens: onion, celery, sulfite, fish and shellfish*



### OKSEKJAKE FRA PRIMA JÆREN

**245,-**

Langtidskokt oksekjake servert med potetmos, saltbakt bete, redusert kraft

### BEEF CHEEKS FROM PRIMA JÆREN

Served with mashed potatoes, baked salted beet, sauce of reduced stock

*Allergens: onion, celery, sulfite, lactose*

# Meny

- vi bruker lokale råvarer -  
- we use local produce -

Monday – Saturday 12:00 – 22:00  
Sunday 12:00 – 17:00

## DESSERT

DESSERTS

### SJOKOLADEFONDANT

115,-

Servert med vaniljeis fra Il Gelato og friske bær

#### CHOCOLATE FONDANT

Served with vanilla ice cream from Il Gelato

Allergens: egg, lactose, gluten

### GRANDS KARAMELLPUDDING

87,-

Hjemmelaget med husets egen oppskrift

#### GRAND'S CRÈME CARAMEL

made from our famous recipe since 50 years

Allergens; egg, lactose

### KOKOSKREM

95,-

Servert med marinert ananas og pasjonsfruktsorbet

#### COCONUT CREAM

Served with marinated pineapple and passionfruit sorbet

Allergens;

### LAKRIS PANNACOTTA

95,-

Servert med bær coulie, krydderkake og multesorbet

#### LICORICE PANNACOTTA

Served with berries coulie, spiced cake and cloudberry sorbet.

Allergens; melk, gluten

## SNACKS / EKSTRA

Ekstra poteter	30,-
Pommes Frites	40,-
Pølse og Pommes Frites	75,-

## BARN / KIDS

Barn får 50% på forretter og hovedretter  
Kids get 50% on starter and maincourse  
Alder/age inntil 12 år/years