# Julemeny 2026

## Lunsj

*Mandag-Fredag: $11^{30}$–$16^{00}$*
*Lørdag: $12^{00}$–$16^{00}$*

**RIBBESMØRBRØD** 299
*På rugbrød, rødkål, eple- og sviskepuré*
GB, GR, SU, SN

**SKAGENRØRE** 299
*På surdeigsbrød, reke - og krepsehalesalat og husets ørretrogn*
E, F, GH, M, S

**SILDETALLERKEN** 325
*3 sorter sild, rødløk, rømme fra Røros, smør og rugbrød*
GB, GR, F, M, SN

**GJÆSTGIVERENS FISKESUPPE** 335
*Vår laktosefri signatur-fiskesuppe, hjemmelaget fiskekraft, fersk fisk, blåskjell og grønnsaker. Serveres med surdeigsbrød og pisket smør. Glutenfritt alternativ er tilgjengelig på forespørsel*
B, F, GH, M, S

**JULETALLERKEN** 649
*Med ribbe, medisterkaker, julepølse, rødkål, eple, svisker, julesaus og mandelpoteter*
SN, SU

**KALDRØKT LAKS** 299
*På rugbrød med eggerøre, salat og sennepsaus*
E, F, GB, GH, GR, M

**REINSDYRKARBONADER** 299
*På surdeigsbrød, med stekt løk, brunostsaus, rømme fra Røros og tyttebær*
GH, M

*Ved forhåndsbestilling min. 10 pers.*

**LUTEFISK** 875
*Servert med tradisjonelt tilbehør (2 serveringer)*
F, GH, M, SN, SU

**URØKT PINNEKJØTT** 875
*Med rotmos, Vossakorv, sjy og mandelpoteter (2 serveringer)*
M

## Dessert

**MULTEKREM** 265
*Med multesaus og havrekjeks*
E, GH, M, SO

**RISKREM** 235
*Med rød saus og ristede mandler*
M, NM

**STORTORVETS KARAMELLISERTE OSTEKAKE** 235
*Med rødbærcoulis og friske bær*
GH, M, E

**GIANDUJASJOKOLADEMOUSSE** 235
*Med tindvedsaus og friske bær*
M, NM, NH, NPI

| | | | |
|---|---|---|---|
| B: Bløtdyr | GH: Hvete | N: Nøtter | NMA: Macadamianøtt |
| P: Peanøtt | SN: Sennep | E: Egg | GR: Rug |
| NC: Cashewnøtt | NPI: Pistasjnøtt | S: Skalldyr | SO: Soya |
| F: Fisk | LU: Lupin | NH: Hasselnøtt | NPK: Pekannøtt |
| SE: Sesamfrø | SU: Sulfitt | GB: Bygg | M: Melk |
| NM: Mandel | NV: Valnøtt | SL: Selleri | |

## Middag

*Serveres: 1. etg - fra $17^{00}$–$21^{30}$*
*2. etg - fra $16^{00}$–$21^{30}$*

### Forrett

**LAGRET RAKØRRET** 275
*Fra Valdres med rødløk, rømme fra Røros, purreløk, rødbeter og lefse*
F, GH, M, SU

**HUSGRAVET ELG** 255
*Elg som er gravet på huset med vår egen Gjesteakevitt. Servert med tyttebærkrem og syltet sopp*
M, SU

**SPEKEMATTALLERKEN** 255
*Med fenalår, tørket morrpølse, spekeskinke, rømme fra Røros og flatbrød*
GH, M

**STORTORVET'S RØKELAKS** 255
*Med eggerøre og rugbrød*
E, F, GB, GH, GR, M

### Hovedrett

**LUTEFISK** 875
*Servert med tradisjonelt tilbehør (2 serveringer)*
F, GH, M, SN, SU

**URØKT PINNEKJØTT** 875
*Med rotmos, Vossakorv, sjy og mandelpoteter (2 serveringer)*
M

**JULETALLERKEN** 649
*Med ribbe, medisterkaker, julepølse, rødkål, eple, svisker, julesaus og mandelpoteter*
SN, SU

**RAKØRRET** 649
*Fra Valdres med rødløk, rømme fra Røros, purreløk, rødbeter og lefse*
F, GH, M, SU

**KVEITE** 585
*Med potetgrateng, vintergrønt, bergamotssaus og salturt*
F, M, SU, E

**REINSDYR** 625
*Med potetgrateng, vintergrønt og skogsbærsaus*
SL, SU, M, E

**POTETPUTER** 435
*Med bergamottsaus, Jarlsberg XO Vellagret, salturt og røkt paprikaolje*
GH, M, SU

### Dessert

**MULTEKREM** 265
*Med multesaus og havrekjeks*
E, GH, M, SO

**RISKREM** 235
*Med rød saus og ristede mandler*
M, NM

**STORTORVETS KARAMELLISERTE OSTEKAKE** 235
*Med rødbærcoulis og friske bær*
GH, M, E

**GIANDUJASJOKOLADEMOUSSE** 235
*Med tindvedsaus og friske bær*
M, NM, NH, NPI

# Christmas Menu 2026

## Lunch

*Monday-Friday: $11^{30}$–$16^{00}$*
*Saturday: $12^{00}$–$16^{00}$*

**OPEN-FACED ROAST PORK BELLY SANDWICH** 299
*On rye bread, red cabbage, apple & prune pure*
GB, GR, SU, SN

**OPEN-FACED SKAGEN SANDWICH** 299
*On sourdough bread with shrimp & crayfish tails salad and house-crafted trout roe*
E, F, GH, M, S

**HERRINGPLATE** 325
*3 types of herring, red onions, sour cream from Røros, butter and rye bread*
GB, GR, F, M, SN

**GJÆSTGIVERENS FISH SOUP** 335
*Our lactose-free signature fish soup, home-style fish stock, fresh fish, mussels & vegetables. Served with sourdough bread & whipped butter. A gluten-free alternative is also available upon request*
B, F, GH, M, S

**CHRISTMAS PLATE** 649
*With pork belly, pork patties, christmas sausage, red cabbage, apple, prunes, christmas sauce and almond potatoes*
M, SN, SU

**COLD SMOKED SALMON** 299
*On rye bread with scrambled eggs, and mustard sauce*
E, F, GB, GH, GR, M

**OPEN-FACED REINDEER CHOPS SANDWICH** 299
*On sourdough bread, with fried onions, brown cheese sauce, sour cream from Røros and lingonberries*
GH, M

*Booking in advance, min. 10 guests*

**LUTEFISK** 875
*Served with traditional sides (2 servings)*
F, GH, M, SN, SU

**URØKT PINNEKJØTT** 875
*Rack of lamb served with root vegetable mash, Vossakorv, broth and potatoes (2 servings)*
M

## Dessert

**CLOUDBERRY CREAM** 265
*With cloudberry sauce and sweet oatmeal cookies*
E, GH, M, SO

**RIS À L'AMANDE** 235
*With red sauce and roasted almonds*
M, NM

**STORTORVET'S CARAMELIZED CHEESECAKE** 235
*With red berry coulis and berries*
GH, M, E

**GIANDUJA CHOCOLATE MOUSSE** 235
*With sea buckthorn sauce and berries*
M, NM, NH, NPI

| | | | |
|---|---|---|---|
| B: Molluscs | GH: Wheat | N: Nuts | NMA: Macadamia nut |
| P: Peanut | SN: Mustard | E: Egg | GR: Rye |
| NC: Cashew nut | NPI: Pistachio nut | S: Shellfish | SO: Soy |
| F: Fish | LU: Lupin | NH: Hazelnut | NPK: Pecan nut |
| SE: Sesame seed | SU: Sulfite | GB: Barley | M: Milk |
| NM: Almond | NV: Walnut | SL: Celery | |

## Dinner

*Served: 1. floor - $17^{00}$–$21^{30}$*
*2. floor - $16^{00}$–$21^{30}$*

### Appetizer

**FERMENTED TROUT** 275
*From Valdres with red onion, sour cream from Røros, leek, beetroot and lefse*
F, GH, M, SU

**HOUSE-CURED MOOSE** 255
*Moose that's been cured in house using our own Gjesteaquavit. Served with lingonberry cream and pickled mushrooms*
M, SU

**NORWEGIAN CURED MEAT PLATTER** 255
*With fenalår, dried morrpølse, cured ham, sour cream from Røros and flatbread*
GH, M

**STORTORVET'S SMOKED SALMON** 255
*With scrambled eggs and rye bread*
E, F, GB, GH, GR, M

### Main course

**LUTEFISK** 875
*Served with traditional sides (2 servings)*
F, GH, M, SN, SU

**URØKT PINNEKJØTT** 875
*Rack of lamb served with root vegetable mash, Vossakorv, broth and potatoes (2 servings)*
M

**CHRISTMAS PLATE** 649
*With pork belly, pork patties, christmas sausage, red cabbage, apple, prunes, christmas sauce and almond potatoes*
SN, SU

**FERMENTED TROUT** 649
*From Valdres with red onion, sour cream from Røros, leek, beetroot and lefse*
F, GH, M, SU

**HALIBUT** 585
*With potato gratin, winter vegetables, bergamot sauce and salicornia*
F, M, SU, E

**REINDEER** 625
*With potato gratin, winter greens and a wild berry sauce*
SL, SU, M, E

**POTATO PILLOWS** 435
*With a bergamot sauce, Jarlsberg XO Vellagret, salicornia and smoked paprika oil*
GH, M, SU

### Dessert

**CLOUDBERRY CREAM** 265
*With cloudberry sauce and sweet oatmeal cookies*
E, GH, M, SO

**RIS À L'AMANDE** 235
*With red sauce and roasted almonds*
M, NM

**STORTORVET'S CARAMELIZADE CHEESE CAKE** 235
*With red berry coulis and berries*
GH, M, E

**GIANDUJA CHOCOLATE MOUSSE** 235
*With sea buckthorn sauce and berries*
M, NM, NH, NPI