

Julemeny 2026

Lunsj

Mandag-Fredag: 11³⁰–16⁰⁰
Lørdag: 12⁰⁰–16⁰⁰

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

REINSDYRKARBONADER

299

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

SILDETALLERKEN

325

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

KALDRØKT LAKS

299

På rugbrød med eggerøre, salat og sennepsaus
E, F, GB, GH, GR, M

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

625

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

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

P: Peanøtt

NC: Cashewnøtt

F: Fisk

SE: Sesamfrø

NM: Mandel

GH: Hvete

SN: Sennep

NPI: Pistasjnøtt

LU: Lupin

SU: Sulfitt

NV: Valnøtt

N: Nøtter

E: Egg

S: Skalldyr

NH: Hasselnøtt

GB: Bygg

SL: Selleri

NMA: Macadamianøtt

GR: Rug

SO: Soya

NPK: Pekannøtt

M: Melk

Middag

Serveres: 1. etg - fra 17⁰⁰–21³⁰
2. etg - fra 16⁰⁰–21³⁰

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 skogsbørsaus
SL, SU, M, E

POTETPUTER

435

Med bergamotssaus, 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: 11³⁰ – 16⁰⁰
Saturday: 12⁰⁰ – 16⁰⁰

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

OPEN-FACED REINDEER CHOPS SANDWICH 299

On sourdough bread, with fried onions, brown cheese sauce, sour cream from Røros and lingonberries
GH, M

HERRINGPLATE 325

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

COLD SMOKED SALMON 299

On rye bread with scrambled eggs, and mustard sauce
E, F, GB, GH, GR, M

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 625

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

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

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

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

B: Molluscs
P: Peanut
NC: Cashew nut
F: Fish
SE: Sesame seed
NM: Almond

GH: Wheat
SN: Mustard
NPI: Pistachio nut
LU: Lupin
SU: Sulfite
NV: Walnut

N: Nuts
E: Egg
S: Shellfish
NH: Hazelnut
GB: Barley
SL: Celery

NMA: Macadamia nut
GR: Rye
SO: Soy
NPK: Pecan nut
M: Milk

Dinner

Served: 1. floor - 17⁰⁰ – 21³⁰
2. floor - 16⁰⁰ – 21³⁰

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 Gjestequavit. 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