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

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
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 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 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
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 - 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 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