

..... **KVELD • 2 kjøkken i 1**

PIZZAMENY • PIZZA MENU

Serveres mandag - torsdag fra 15.00,
fredag - søndag og høytider/ferieuker fra 15.30.
Monday - Tuesday from 15.00,
Friday - Sunday and holidays from 15.30.

Pizza Rosso • Pizza Rosso

Tomatsaus og mozzarella på sprø og tynn hjemmebakt bunn.
Homemade Italian pizza with tomato sauce and mozzarella.



Margherita 149,-

Toppes med fersk basilikum. (Inneholder: hvete, melk)
With fresh basil.

Milos 169,-

Toppes med skinke og ananas. (Inneholder: hvete, melk)
Ham & pineapple.

Pepperoni 179,-

Toppes med pepperoni. (Inneholder: hvete, melk)
With pepperoni.



Vegan 179,-

Grillet og marinert squash & aubergine. Toppes med
ruccola, romesco og ristede solsikke-og gresskarfrø.
Vegansk ost (Inneholder: hvete, mandler)
Grilled & marinated sqush & aubergine. Garnished with
rocket, romesco, roasted sunflower- & pumkin seeds.

Parma 189,-

Toppes med lokal produsert spekeskinke, ruccola, tomat,
oliven salat og basilikum. (Inneholder: hvete, melk)
Norwegian cured ham, rocket, tomato, olive salad & fresh basil.

Vilden 219,-

Toppes med timian- og hvitløksmarinert viltkjøtt, sopp,
Himmelspannetost, rødløk og tyttebær. Serveres med pepperrots-
rømme på siden. (Inneholder: hvete, melk, sennep, egg, soya)
Thyme and garlic flavoured game meat, “Himmelspannet”
local cheese, onion & lingonberry. Horseradish dip on the side.

Tråkkern’n 219,-

Marinert biff, pepperoni, skinke & jalapeños.
Hvitløksrømme ved siden av.
(Inneholder: hvete, melk, soya)
Marinated beef, pepperoni, ham, jalapeños, garlic sauce on the side.

Pizza Bianco • Pizza Bianco
Crème fraîche, hvitløk, chili og mozzarella på sprø og tynn
hjemmebakt bunn. Homemade Italian pizza with
crème fraîche, garlic, chili & mozzarella.



Caprese 179,-

Toppes med ferske tomater, fersk mozzarella, kapers-stilke,
fersk basilikum, ruccola, smaksatt med olivenolje og
ristet svartpepper. (Inneholder: hvete, melk)
Fresh tomatoes & mozzarella,
capers, basil, rocket, olive oil & roasted black pepper.

Salami 199,-

Toppes med salami, ruccola, sopp og trøffelolje.
(Inneholder: hvete, melk)
Salami, rocket, mushroom & truffle oil.

Alva’s 199,-

Spinat, speke-skinke, balsamicoreduksjon, valnøtter,
parmesan, hvitløkschips. (Inneholder: hvete, melk, nøtter)
Spinach, Norwegian cured ham, balsamico glace, walnuts,
parmesan & garlic chips

Tilbehør

Hvitkål med oregano og olje- og eddikdressing 30,-
White cabbage with oregano, oil & vinegar.

Ekstra tilbehør 20,- / 30,-
Extra toppings.

Glutenfri pizza 30,-

Egen barnemenu fra 69,-
Children menu

KOKKENS MENY • CHEF’S MENU

Serveres hver dag fra 17.00
Served from 17.00.
Forbehold for begrenset menyutvalg i lavsesongen.
Reservations for limited menu selections in low season.

Forretter • Starters

Carpaccio av norsk elg
Enebærsyltet sopp, ferskost m. trøffel & tyttebær. (Inneholder: melk)
Moose carpaccio with cranberry pickled mushrooms,
truffle creamcheese and lingonberries

Hjemmerøkt norsk laks
Syltet løk, kapers, crispy tynnbrød og
hollandaise m. dill og sjalottløk. (Inneholder: fisk, egg, sennep, hvete)
Smoked salmon with crispy bread, dill- & shallots
Hollandaise, pickled onions and capers.

Lokalt produsert ”Spikji” tallerken
Spikji skinke produsert i Hemsedal
Himmelspannet ost m. tomat- og fennikel chutney
Spikji pølse fra Tamt & Vilt, flatbrød (Inneholder: hvete, melk)
Locally produced ham from Hemsedal. Cheese from Hemsedal’s
local cheese producer. Tomatoes and fennel chutney.
Salami from Tamt & Vilt & flatbread.



Grillet squash & aubergine (kan gjøres vegansk)

marinert med hvitløk og timian. Serveres med
syltet tomater, grillet paprikakrem &
toppes m. saltristede gresskarfrø & parmesan.
(Inneholder: melk, mandler)
Grilled zucchini & eggplant marinated in garlic and thyme. Served with pickled
tomatoes, capsicum cream. Garnished with salted pumpkin seeds & parmesan.

Hovedretter • Main courses

Grillet ytrefilet
Ristede poteter, sauterte grønnsaker, syltede tomater og bearnaisesaus.
(Inneholder: egg)
Grilled sirloin with sauté vegetables, pickled tomatoes,
roasted potatoes and béarnaise sauce.

Smørstekt Skrei torsk (fra januar Skrei)
Med sprøstekt spekeskinke fra Hallingdal,
ristet grønnskål, syltet Shiitake sopp. Serveres med brunet smør
med hasselnøtter og potetstappe.(Inneholder: fisk, melk, hasselnøtter)
Crispy fried ham from Hallingdal, roasted kale, pickled Shiitake mushrooms.
Served with browned butter with hazelnuts and mashed potatoes

Variasjon av Hjort
Hjorteflatbiff og lokalprodusert hjortepølse
med einebær og timian samt syltet gulbeter og confitert hvitløkspuré.
Serveres med trøffelsjy og potetstappe. (Inneholder: melk, soya)
Deer-steak and juniper-and thyme seasoned deer sausage. Confit garlicpurée
and pickled yellow beets. Served w. trufflegravy and mashed potatoes.

Nose to tale plate
Langtidsstekt & lettrøkt svineknokke
m. bbq glace, krydret Fjellgris pølse & svor fra Valdres,
Søtpotet strips, kål- & eplesaute, béarnaisesaus
& bbq saus. Toppet m. ingefærsglasert popcorn.(Inneholder: soya, egg)
Honey glazed “Pig Wings”, sausage from Mountain pigs & pork crackling.
Sweet potatoes fries, sauté of cabbage and apples. Served with two dips;
béarnaise and Bbq sauce. Garnished with ginger glazed popcorn



Langtidsbakt sellerirot (kan gjøres vegansk)

Langtidsbakt og grillet sellerirot m. spinat,
geitostkrem, edamame bønner, ristede nøtter.
Serveret m. brunet smør og ristede poteter
(Inneholder: melk, selleri, soya)
Baked and grilled celery root with spinach, goat cheese cream, edamame
beans, roasted nuts. Served with browned butter and roasted potatoes.

Dessерter • Desserts

Tyttebær-kokt pære
Serveres med artisjokkschips, karamellsaus & kremost.
(Inneholder: melk, nøtter)
Lingonberry boiled pear. Served with Jerusalem artichoke chips,
caramel sauce and sweet cream cheese.

Klassisk Crème Brûlée
(Inneholder: egg, melk)
Classic Crème Brûlée.

Sjokolade tapas
Tre varianter etter kokkens valg. (Inneholder: hvete, melk, egg)
Chocolate tapas; three varieties of the chef’s choice.

2-retters • 399,-

3-retters • 449,-

FORRETT 149,-/HOVEDRETT 299,-/DESSERT 139,-

