



MYRKDALEN HOTEL

Restaurant Nuten

À la carte meny kl. 18.00 – 22.00

Forrettar

kr

Krema sellerisuppe med brassert svinekjøt og ramsløkolje *7, 9	175
Krema sjøkrepsuppe med steikt sjøkreps og kokossmum *2, 7, 9, 14	185

Hovudrettar

Entrecôte av storfe (220 g) med potetkake, sellerirotpure, ovnsbakt tomat, grønne bønner og raudvinssaus *7	365
Flatbiff av lokal hjort frå Haugen Gardsmat med lun raudkålsalat, ovnsbakt pastinakk, røstipotet og einebærsaus *7	445
Brassert kjelår med potetstappe, ovnsbakt rotgrønnsaker, grønnkål og honning timiansjy *7	365
Steikt skreifilet med grønn ertestuing, ovnsbakt gulrot, sprø bacon, kokte poteter og sennepsaus *4, 7	345
Skogsopp - pai med cottage cheese, raudkålsalat, ovnsbakt pastinakk og raudvinssaus *1, 3, 7	295

Barnemeny

Dagens hovudrett *spør din servitør.	175
To wienerpølser frå Vossakjøt med steakhouse fries *7	149
Pasta bolognese *1, 3, 7	115
Kjøtbollar med potetpure, grønnsaker og brunsaus *1, 3, 7	135
Kyllingfilet med steakhouse fries, grønnsaker og brunsaus *7	145

Dessert

Sjokoladefondant med skogsbærragu og appelsinsorbet frå Alm Gard *1, 3, 7	175
Eple crumble pai med vaniljeis frå Alm Gard *1, 3, 7	175

* Allergimerking

1. Kveitemjøl 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtter 6. Soya 7. Mjøl 8. Nøtter 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Sulfitt 13. Lupin 14. Blautdyr