
VELKOMMEN TIL BORDS

Vår matlaging er enkel og vi ønsker å lage så ærlig mat som mulig. Samtidig skal den være kreativ og spennende.

Det skal alltid være godt, veldig godt!

Vi bruker de beste råvarene i sesong egenprodusert og fra lokale produsenter For det blir faktisk bedre når vi vet hvem som har tatt hånd om dyrene, dyrket grønnsakene og fisket fisken.

Velkommen til vår restaurant med røtter i skandinavisk matlaging og med inspirasjon fra hele verden.

God fornøyelse, ønsker kjøkkensjef Hans Petter, alle på kjøkkenet og i restauranten



MENY

SERVERES FRA KL 12.00 - 21.00

UKENS RETT 195,-

Spør din servitør om dagens utvalg. Her kan vi love en slager uten like, og du vi reise her ifra med en følelse av at du har vunnet i lotto.

SMÅRETTER

RØKELAKS SMØRBRØD MED EGGERØRE 185,-

Det går over stakk og stein når jeg skal forklare denne retten! Med de utsøkte smakene er dette retten for deg som trenger det svart på kvitt.

Allergener: Hvete, laktose, egg og fisk

SKAGENSMØRBRØD 185,-

Reker og sjømat, nam! Vi seiler til sjøss og vi seiler til nord, og vi seiler helt til Øyer. Ett smørbrød med sjøsmaker som metter og gleder..

Allergener: Laktose, skalldyr, egg, selleri, sennep

KARBONADESMØRBRØD 185,-

Dette er ikke et hvilket som helst smørbrød! Dette er det spektakulære elgkarbonadesmørbrødet med elg som har vandret i Øyerfjellet. Med utstrakte smaker kan vi garantere en smaksrik opplevelse for deg som bare trenger litt påfyll av mat.

Allergener: Gluten, selleri, laktose, svin

MENY

FORRETT

**KREMET SELLERISUPPE, TOPPET MED
SPRØSTEKT BACON, SERVERT MED
BRØD OG SMØR 135,-**

Ut på tur, aldri sur! Her plukker vi sopp utenfor et stabbur. Skinka er speket på taket med den beste utsikten i Øyer, nemlig taket på Hafjell Hotell.

Allergener: Gluten, sennep, selleri, laktose

**URTEGRAVET HJORTEFILET, CRISPY
GJØVIKLEFSE, TYTTEBÆRRØMME SERVERT
PÅ EN GRØNN ENG 165,-**

Kan du motstå meg? En god Cognac og einebær gjør susen for deg som ikke er sær. Gravet selv med de beste råvarer, laget med kjærighet og optimisme på sitt beste. En smaksfylt berg og dalbane, med et hint av cognac og einebær.

Allergener: Laktose, gluten lefse

**SPEKESKINKE OG MOZZARELLA,
MELONSALSA OG PARMESAN. 155,-**

Selv en klassiker er avhengig av en god støttespiller, nemlig en god ost. Er du en som har sansen for hjemmespeket skinke? Skinka er speket på taket med den beste utsikten i Øyer, nemlig taket på Hafjell Hotell.

Utforsk smaksløkene og drøm deg bort, for med denne retten er det fort gjort.

Inneholder: laktose, hvete og sulfitt

HOVEDRETT

**PASTA CARBONARA
(KAN LAGES VEGETAR M/GRØNNSAKER) 195,-**

Er du liksom litt italiensk? Kom igjen, vi er i Øyer – på Hafjell hotell. Her kan du virkelig drømme deg bort til sydligere strøk. Retten bærer preg av bacon og pasta. Den er EU godkjent og er aktiv smakspreget med et hint av lokale råvarer som gjør retten til en smaksopplevelse du aldri før har kjent maken til.

Allergener: Laktose, gluten,, egg

MENY

HOVEDRETT

**HUSETS HJEMMELAGDE ELGKARBONADER,
SERVERT MED POTETPURE, SMØRSTEKTE
GRØNNSAKER OG KREMET VILTSAUS. 225,-**

Denne retten trenger en overflod av tid og kjærlighet for å nå sitt absolutte potensial. Elgen har vandret i Øyer kommune, og kokkene har slaktet og skåret og til slutt er det blitt deilige elgkarbonader. Det gjør den til den forrykende rett som du bare ikke kan motstå.

Allergener: Laktose, Sennep, Selleri

Barneportasjon 115,-

**LETTSALTET TORSK, MED ERTEPURÈ,
SMØRSTEKTE GRØNNSAKER, SMÅPOTET OG
HVITVINSSAUS TOPPET MED SPRØSTEKT
BACON (KAN LAGES VEGETAR MED QUORN-
FILET) 295,-**

Enten du svømmer eller du går, kan vi anbefale denne retten i år! Hjemmelaga på kjærlighet og suverene råvarer, som er høstet i år.

Allergener: Laktose, fisk, sulfitt og svin

**YTREFILET AV STORFE, SØTPOTETPURÈ,
SALTBAKT POTET, SMØRSTEKTE
GRØNNSAKER OG RØDVINSSAUS 355,-**

Det var en gang en fe som fortalte meg at storfe var noe alle burde prøve, og ja, dette var en stor fe. Lite visste jeg at den var så mør, god og smakfull som den store feen fortalte meg! Med rødkålpurè så rød som rødvin, og solørpotet med sin eksklusive smak. Prøv den og bli henrykt av vidunderlige smaker som virkelig setter fyr på smaksløkene dine!

Allergener: Laktose, sulfitt

**ANGUSBURGER MED BRIOCHE BRØD,
SALAT, BACON, CHEDDAR, DRESSING,
SYLTET RØDLØK OG POMMES FRITES
(KAN LAGES VEGETAR). 255,-**

La meg introdusere deg for Hafjell hotellet sin beste burger! Laget av ekte storfekjøtt som har beita rundt i området. Vi har til og med tenkt på at det skal være sunt, derfor er det salat på burgeren (dette kan du ta av hvis du vil!), og spiser du ikke kjøtt, lager vi den som vegetar.

Allergener: Gluten, laktose, sulfitt, sennep, egg, selleri

**PULLED BEEF MED BRIOCHE BØRD,
COLESLAW, BBQ, CHEDDAR, SALAT,
DRESSING, SYLTET RØDLØK OG
POMMES FRITES (KAN LAGES VEGETAR) 255,-**

En velsmakende rett som gjør deg mett, og ikke minst, med lite fett.

Allergener: Laktose, egg, hvete, sennep, selleri, sulfitt

MENY

BARNEMENY

BARNEBURGER 95,-

100 g hamburger med brød Serveres med pommes frites.

Ost: 20,-

Bacon: 20,-

Inneholder: hvete,

PØLSE MED

MOS/ POMMES FRITES 95,-

Grillpølse med potetmos eller fries

Inneholder: Melk i potetmos.

PANNEKAKER - 3 STK 85,-

Pannekaker med blåbærsyltetøy og sukker

Inneholder: Melk, egg

NUGGETS OG POMMES FRITES 95,-

Inneholder: Melk, egg, hvete

DESSERT

HEIDALS BRUNOSTPANNACOTTA MED COULIS OG CRUMBLE 135,-

Tro det eller ei, denne er ikke sær. Med denne utfordrer du smaksløkene!

Allergener: Laktose

LUN EPLEKAKE MED VANILJEIS OG FRISKE BÆR 125,-

Du trenger ikke å gå på epleslang for å få servert en deilig eplekake hos oss! Stuttrest smaksbombe med lokale epler og en deilig vaniljeis. Ja kanskje nettopp du kan gå på epleslang for oss?

Allergener: Hvete, laktose og mandler

VARM SJOKOLADEFONDANT MED VANILJEIS OG FRISKE BÆR 125,-

Om skyende hadde vært sjokoladefarget hadde de smakt slik som denne desserten. En varm opplevelse etterfulgt av en deilig smak av sødme og sjokolade.

Allergener: Gluten, laktose

VAFLER 45,-

Våre gode vafler er for mange selve smaken på ekte vafler, seter og ikke minst tradisjon. Sett deg ned, ta en kopp kaffe kjenn på den vidunderlige smaken og nyt vår hjemmelagde vaffel.

Allergener: Laktose, hvete, egg