

HELT VILT BURGERE

Våre burgere serveres medium stekt.

Ønsker du noe annet vennligst gi beskjed ved bestilling.

ELGBURGER

235

160g elgburger med stekt sopp, rødløkmarmelade, tyttebærmayo og ruccola. (hv/eg/me)

ARCTIC MOOSE BURGER

235

160g elgburger med brunost, multedressing og ruccola. (hv/eg/me)

TIPSY MOOSE BURGER

235

160g elgburger med bacon, Jarlsberg, akevittmayo og ruccola. (hv/eg/me)

ANGRY MOOSE BURGER

235

160g elgburger med cheddar, husets spicy grønnsaus, chilimayo, jalapeño, rødløk og ruccola. (hv/eg/me)

VILLSVINBURGER

235

160g villsvinburger med Jarlsberg, løkmarmelade, estragon-Dijon mayo, sprøstekt løk og ruccola. (hv/eg/me/sen)

HJORTEBURGER

235

160g hjorteburger med Jarlsberg, karamelliserte eplekiver, rosmarinmayo og ruccola. (hv/eg/me)

BLUE BAMBI BURGER

235

160g hjorteburger med blåmuggost, aioli, blåbærsaus og ruccola. (hv/eg/me)

CHEESE BURGER

215

160g burger av kvernet oksehøyrugg med Jarlsberg, husets hamburgerdressing, rødløkmarmelade, sylteagurk og ruccola. (hv/eg/me)

VEGETARBURGER

209

"Naturli" plantebasert burger med karamelliserte eplekiver, rosmarinmayo, rødløk og ruccola. (hv/eg/me/so)

BURGER TILBEHØR

Pommes frites	69	Jarlsberg ost (me) laktosefri	+15
Rosmarin fries	75	Cheddar ost (me)	+15
Parmesan fries (me)	79	Brunost (me)	+15

DIP		Bacon	+30
Aioli(eg)	29	Ekstra burgerkjøtt	+75
Rosmarinmayo(eg)	29		
Spicy grønn chilisau(eg)	29	Stekt sopp	+15
Chilimayo (eg)	29	Løkmarmelade	+15
Estragon-Dijon-mayo(eg/sen)	29	Glutenfri burgerbrød (ses)	+20
BBQ-saus (ce)	29	Make it spicy	+10

HOVEDRETT

FINNBIFF

399

Mørt langtidskokt reinskav med sopp og gulrøtter i kremet fløtesaus, servert med potetstappe og nyrørte tyttebær. (me) Glutenfri

JULETALLERKEN

559

Juletallerken med de gode julesmakene. Svineribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål, mandelpoteter, svsker, eple, nyrørte tyttebær, julesaus. (me) Glutenfri

GRILLET REINSDYR

599

Multeglasert reinsdyrstek servert med timianpoteter, ovnsbakte grønnsaker, gulrotpuré, eplechutney, urtecrumble, rik rødvinssaus med margkraft og nyrørte tyttebær. (me/su) Glutenfri

GRILLET ELG MØRBRAD

579

Grillet mørbrad av elg servert med timianpoteter, ovnsbakte grønnsaker, rødhetpuré, eplechutney, urtecrumble, viltsaus med rosepepper og nyrørte tyttebær. (me/su) Glutenfri

KENGURU STEAK

499

Mør og saftig kengurustek servert med rucolapotetmos, ovnsbakte grønnsaker, viltsaus med rosepepper og nyrørte tyttebær. (me) Glutenfri

ARCTIC JOURNEY - en hyllest til det arktiske kjøkken

599

Reinsdyr, elg og vågehvalbiff, servert med timianpoteter, gulrotpuré, ovnsbakte grønnsaker, søtpotetchips med brunost, rik rødvinssaus med margkraft, multer og nyrørte tyttebær. (me/su)

FORRETT

LITEN SPEKETALLERKEN

199

Spekepølse av elg, reinsdyr og hval, fenalår, flatbrød, akevittgelé og nyrørte tyttebær. (hv)

ELGCARPACCIO

199

Tynne skiver av elg ytrefilet, toppet med ruccola, soltørkede tomater, balsamico og aioli. (eg/su/hv)

DESSERT - en perfekt avslutning på måltidet

HELT VILT SJOKOLADEKAKE

159

Fyldig hjemmelaget sjokoladekake med appelsin, servert med bringebærcoulis. (hv/me/eg)

APPLE PIE BITES

159

Sprø biter av eplepai servert med vaniljeis og karamellsaus. (hv/me/eg)

RISKREM

159

Hjemmelaget riskrem med bringebærsaus og brente mandler. En herlig juledessert (me/ma) Glutenfri

Det er spiseplikt i Helt Vilt. Dersom dere kun ønsker å dele en rett, kan den serveres som take-out til torget.

allergener: HV (hvete), ME (melk), EG (egg), SEN (sennep), SE (selleri), SU (sulfitt), MA (mandler)