

Pizza

Pizzaen vår har tynn og sprø bunn, og ost blandet av revet Norvegia & Mozzarella. Spis den i restauranten vår, eller ta med hjem!

1. Margherita @nr. 1+7

Ost, tomater, mozzarella

18 cm kr 95,- 27 cm kr 170,- 40 cm kr 260,-

2. Skinke @nr. 1+7

Ost, skinke, paprika, ananas

18 cm kr 100,- 27 cm kr 180,- 40 cm kr 270,-

3. Pepperoni @nr. 1+7

Ost, pepperoni, løk

18 cm kr 105,- 27 cm kr 190,- 40 cm kr 280,-

4. Biff @nr. 1+7

Ost, marinert biff, løk, jalapenos, paprika & champignon

18 cm kr 115,- 27 cm kr 205,- 40 cm kr 295,-

5. Middelhavet gresk @nr. 1+7

Ost, BBQ kylling, løk, soltørket tomat, feta, oliven

18 cm kr 105,- 27 cm kr 190,- 40 cm kr 280,-

6. Meksikansk @nr. 1+7

Ost, tomat, løk, jalapeno, kjøttdeig

18 cm kr 105,- 27 cm kr 190,- 40 cm kr 290,-



Meny

Sommer 2019

Restauranten er åpen daglig

kl. 18:00 – 21:00

Vel bekomme!

 **HOVDEN RESORT**

Forretter

Sommersalat med spinatblader, bær, chevre fra Haukeli, tomat, rødløk, honningglaserte valnøtter og redusert balsamico Kr 125,- @ nr. 1+7+8

Cæsarsalat med reker, hvitløkskrutonger, soltørket tomater, oliven og nyrevet parmesan Kr 125,- @ nr. 1+2+3+4+7+10

Bruschetta stekt i hvitløkssmør servert med brokkoli krem, vannmelon-melon tartare og spekeskinke fra Fjellgården Hovden Kr 125,- @ nr.1+7



Hovedretter

Fish & chips servert med frisk salat og Marie Rose dressing Kr 175,- @ nr. 1+3+4+7+10

Vinabefaling: Passage du Sud Sauvignon Blanc 2017, Frankrike Kr 450,- @ nr. 12

Fjellørret fra Hardanger servert med kokte poteter, frisk salat og rømme-dill dressing Kr 290,- @ nr. 4+7+8

Vinabefaling: Vicar's Choice Sauvignon Blanc 2017, New Zealand Kr 590,- @ nr. 12

Pepsi spareribs med BBQ glaze servert med coleslaw og pommes frites Kr 285,- @ nr. 3+9

Vinabefaling: El Coto Crianza 2015, Spania Kr 480,- @ nr. 12

Indrefilet av okse fra grillen servert med søtpotetmos, sesongens grønnsaker og Demi-Glace Kr 310,- @ nr. 7+12

Vinabefaling: Castello Vicchiomaggio Ripa Delle Mandorle 2016, Italia Kr 490,- @ nr. 12

Langsomtstekt lammeskank servert med kremig sopp-potetmos, sesongens grønnsaker og redusert bouillon Kr 310,- @ nr. 7+12

Vinabefaling: Baron De Ley Reserva 2014, Spania Kr 590,- @ nr. 12



Desserter

Rabarbra tiramisu Kr 115,- @ nr. 1+3+7

Multe panna cotta Kr 115,- @ nr. 7

Støylens marsipan-iskake med mandler Kr 115,- @ nr. 3+7+8

Allergen: 1- Gluten; 2- Skalldyr; 3- Egg; 4- Fisk; 5- Peanøtter; 6- Soya; 7- Laktose; 8- Nøtter; 9- Selleri; 10- Sennep; 11- Sesamfrø; 12- Svovel/sulfitt; 13- Lupin; 14- Bløtdyr. Mer info- vennligst kontakt personalet.

Milkshake og is

Milkshake, velg mellom: Kr 60,- @ nr. 7

Vanilje, sjokolade eller jordbær

Tre kuler is med friske bær Kr 90,- @ nr. 7



Biff sandwich

Grillet entrecote servert på hvitløkssmørstekt focaccia, toppet med aioli, salat, cherry tomater, rødløk, pesto, parmesan og redusert balsamico Kr 210,- @ nr.1+3+7+8

Ølanbefaling: St. Andrews 0,5 l Kr 111,- @ nr. 1

Støylens burger

180 gram grillet kvernet rundbiff med bacon, cheddarost, focaccia brød, tomat, syltagurk, rødløk og pommes frites Kr 210,- @ nr. 1+3+7

Ølanbefaling: E.C. DAHLS Bryggeri Bolt IPA 0,33 l Kr 109,- @ nr. 1

Barnas meny

Fish & chips Kr 98,- @ nr. 1+3+4+7+10

Pølser & friske grønnsaker Kr 98,- @ nr. 0

Kjøttboller & friske grønnsaker Kr 98,- @ nr. 7

Kyllingnuggets & friske grønnsaker Kr 98,- @ nr. 1+7

Barnas potetvalg:

Pommes frites, stekte poteter, potetmos eller pasta med tomatsaus. @ nr.1+3 (pasta)



Alkoholritt alternativ: Erdinger Weisbier 0,33 l Kr 52,- @ nr. 1

Se også pizzamenyen vår på neste side!

Vi håper det smaker ☺