

# A la Carte høst/vinter

## TYRIFJORD HOTELL

### FORRETTER

<b>Husets gravlaks</b>	105,-
Sennepsmajones, bringebærvinaigrette, rugsmuler, fennikelsalat	
<i>Cured salmon with raspberry vinaigrette and fennel salad</i>	
<b>”Carpaccio” av elg</b>	110,-
Syltet gresskar, ristet gresskarkjerner, tyttebærrømme, Holtefjell ost, steinsoppolje	
<i>Carpaccio of moose, roasted pumpkin seeds, mountain cranberries sour cream cheese of Holtefjell and porcini oil</i>	
<b>Tyrifjords kremede fiskesuppe</b>	95,-
Laget med fersk fisk, skalldyr og sprø grønnsaker	
<i>Tyrifjords fish soup</i>	

## HOVEDRETTER

**Tyrifjords kremede fiskesuppe** 215,-

Laget med fersk fisk, skalldyr og sprø grønnsaker  
*Tyrifjords fish soup*

**Krydderbakt torsk** 275,-

Serveres med grønnsaker i sesong, erte puré, eple- og kaviarsaus  
*Baked codloin with spices, vegetables in season, puré of petit pois, apple- and caviar sauce*

**Skinnstekt ørret** 250,-

Serveres med grønnsaker i sesong, blomkålpuré, smørsaus  
*Pan fried trout, vegetables in season, pure of cauliflower, butter sauce*

**Grillet okse entrecôte** 295,-

Serveres med røkt smør fra Kviteseid, ovnsbakte rotgrønnsaker, sellerirotpuré, Tyrifjord's pepperaus  
*Prime entrecôte from the grill, smoked Kviteseid butter, baked vegetables, Tyrifjords pepper sauce*

**Timianstekt reinsdyrplomme** 335,-

Serveres med løkkompott, smørstekt sopp, ovnsbakte rotgrønnsaker portvinsaus  
*Thyme roasted reindeer, onion compote, butter fried mushroom, baked vegetables, port sauce*

**Hjemmelaget stor schnitzel av svin** 225,-

Servert med sauterte grønnsaker i sesong, kapers, sitron, remulade, brunet smør  
*Homemade pork schnitzel, vegetables in season*

**Potetvalg:**

Ovnsbakte mandelpoteter, fløtegratinerte poteter, delikatesse poteter, Pommes frites  
*Oven baked potatoes, gratinated potatoes, gourmet potatoes, French Fries*

## DESSERTER

**Creme Catalan** 95,-

Servert med hjemmelaget marshmallows, bærkompott og hjemmelaget sitronsorbet

*Creme Catalan, homemade marshmallows, berries, homemade lemon sherbet*

**Sjokoladesymfoni** 95,-

Mørk sjokolademousse og hasselnøttkrem på nøttebunn, hjemmelaget bringebærsorbet, bringebærcoulis

*Dark chocolate mousse and hazelnut cream on nut base, homemade raspberry sherbet, raspberry coulis*

**Et utvalg av husets is og sorbet** 95,-

*Selection of ice cream and sherbet*

**Oster fra Eiker Gårdsysteri** 125,-

Kompott av tørkede frukter, honning, hjemmelaget knekkebrød

*Selection of cheese from Eiker Gårdsysteri, compote of fruits, honey and homemade crispbread*

**Kake fra husets konditori** 95,-

Spør servitøren om dagens utvalg

*Cake from our own patisserie – ask you waiter for today's selection*

## SMÅRETTER

<b>Cæsar "Tyrifjord"</b>	149,-
Hjertesalat fra Elstøen gartneri, sprø bacon, hvitløkskrutonger, Holtefjell ost fra Eiker, hjemmelaget ramsløkdressing <i>Tyrifjords Caesar salad with a wild garlic dressing</i>	
<b>Club Sandwich "Tyrifjord"</b>	155,-
Hjemmelaget foccacia, rosmarinbakt gårdskyllingsbryst fra Vestfold, sprø bacon, salater fra Elstøen, hjemmelaget aioli, tomat, agurk, ovnsbakte mandelpoteter <i>Club Sandwich "Tyrifjord"</i>	
<b>Hjemmelaget Elgburger 246,5</b>	165,-
Med landbrød bakt på huset, bacon, Mutchli ost fra Eiker, hvitkålsalat, salater fra Elstøen, tomat, agurk, rødløk, ovnsbakte mandelpoteter <i>Homemade mooseburger</i>	
<b>Bruschetta</b>	125,-
Stor bruschetta av hjemmelaget foccacia, gratinert med basilikumpesto og toppet med tomatsalsa, St. Kristina spekeskinke, Holtefjell ost fra Eiker <i>Bruschetta</i>	
<b>Hvitløksbrød</b>	35,-/59,-
En eller to varme, sprøe hjemmelagede foccacia gratinert med hvitløkssmør <i>Garlic bread</i>	

## SMÅRETTER

<b>Kjempe grillpølse</b>	89,-
Fra velkjent pølsemaker på Ringerike. Friterte mandelpoteter, aioli, agurk relish <i>Large grilled sausage, fried potatoes</i>	
<b>Tagliatelle</b>	155,-
Pasta legert med fløte og eggeplomme, med hjemmelaget pølse, asparges, sukkererter, Holtefjell ost fra Eiker, ristede pinjekjerner og ruccula fra Elstøen <i>Tagliatelle served carbonara style with a homemade sausage, asparagus, pod peas</i>	
<b>Omelett etter valg</b>	145,-
Omelett laget på økologiske egg fra Nedre Skyliholt gård i Sigdal. Innholdet bestemmer du. Tomatsalsa, salat fra Elstøen, hjemmelaget brød <i>Omelet of your choice</i>	
<b>Pizza Prosciutto Crudo</b>	135,-
Hjemmelaget italiensk porsjon pizza med tomatsaus, mozzarella, St. Kristina spekeskinke, ruccula <i>Homemade pizza Italian style with cured ham, ruccula</i>	
<b>Pizza Margherita</b>	125,-
Hjemmelaget italiensk porsjon pizza med tomatsaus, mozzarella, frisk basilikum <i>Homemade pizza Italian style, Mozzarella, tomato sauce</i>	

## SMØRBRØD

<b>Roastbeefsmørbrød</b>	118,-
Hjemmelaget roastbeef, remulade, sprø løk, tomat, syltet agurk <i>Open style sandwich with roast beef</i>	
<b>Rekesmørbrød</b>	118,-
Reker, aioli, loff, salat <i>Open style prawn sandwich</i>	
<b>Røkelakssmørbrød</b>	118,-
Røkelaks fra Hansens Røkeri, eggerøre, salat, agurk <i>Open style sandwich with smoked salmon</i>	
<b>Karbonadesmørbrød</b>	125,-
Stekt løk, økologisk speilegg, salat, agurk, grov sennep <i>Open style sandwich with a beef burger, fried onions and fried egg</i>	
<b>Patentsmørbrød</b>	125,-
Sprø bacon, økologisk speilegg, salat, agurk, grov sennep <i>Open style sandwich with cured bacon and a fried egg</i>	

## BARNEMENY

<b>Kjempegrill</b>	65,-
Pommes frites <i>Grilled sausage, fried potatoes</i>	
<b>Hamburger</b>	85,-
Pommes frites <i>Hamburger, fried potatoes</i>	
<b>Pasta med kyllingboller</b>	79,-
Bånd spaghetti, tomatsaus <i>Pasta with chicken meatballs, tomato sauce</i>	
<b>Is</b>	55,-
To kuler is, knuste cookies, sjokolade- eller jordbærsaus <i>Two balls of ice cream, crushed chocolate chip cookies, chocolate or strawberry sauce</i>	
<b>Tyrifjords Brownie</b>	60,-
Med vaniljeis, sjokoladesaus <i>Tyrifjords Brownie, vanilla ice cream, chocolate sauce</i>	
<b>Hjemmelaget cookies med sjokoladebiter</b>	45,-
To store cookies <i>Two large homemade chocolate chip cookies</i>	

# DRIKKEVARER

## Alkoholfrie drikker:

Mineralvann 0,33l	42,-
Mineralvann, 0,5l	44,-
Alkoholfritt øl, 0,33l	46,-

## Øl:

Aass fatøl, 0,4l	64,-
Aass pilsner flaske, 0,33l	54,-

## Vin

Glass husets hvitvin	75,-
Glass husets rødvin	85,-

Spør din servitør om å få se vårt fulle vinkart.

## Kaffe/te:

Cappuccino	44,-
Cafe au lait	44,-
Caffe Latte	44,-
Espresso Forte	36,-/44,-
Espresso Leggero	36,-/44,-
Caffe Forte	36,-
Caffe Leggero	36,-
Cortado	44,-
Ristretto	36,-
Americano	38,-
Decaffeinato /koffeinfri	36,-
Filter kaffe	38,-
Te	38,-

## Kaffedrikker

Irish Coffee	95,-
Viking Coffee	95,-
Baileys Coffee	95,-
French Coffee	95,-

# TYRIFJORD HOTELL

## **Santa Kristina Spekeskinke**

Santa Kristina er en langtidsmodnet norsk spekeskinke av beste kvalitet, inspirert av sydeuropeisk spekematstradisjon. For å få frem en skinke med rett kvalitet, benyttes en type "skinkegris", med mer fettmarmorering i kjøttet, riktig spekk- kvalitet og tykkelse.

## **Kviteseidsmør**

Kviteseidsmør er bygd på tradisjoner fra Kviteseid i Telemark og er kjernet av rømme (syrnet fløte) på gammeldags vis. Det produseres på TINE Meieriet Sør Setesdal, som er Norges minste meieri.

## **Holtefjell ost fra Eiker Gårdsysteri**

En eksklusiv, fast, modnet lagringsost med rødkittskorpe. Kommer i tre modningsgrader, tre til seks mnd, seks til tolv mnd, og over ett år. Den er holdbar i minimum to år. Ostens fylldige, gode smak forsterkes under modning og bruksområder innen matlaging er utallige.

## **Eiker Mutchli fra Eiker Gårdsysteri**

En halvfast rødkittost med sveitsisk preg. Osten gir en rik og pikant smak uten å bli for sterk for norske ganer. Holdbar ca et halvt år, da er smaken mye mer framtrødende. En anvendelig ost som kan brukes til "alt".

## **Elstøen Gartneri**

Elstøen Gartneri AS dyrker spesialsalater på friland, produksjonen foregår på Røyse som er en halvøy som stikker ut i Tyrifjorden i Hole Kommune. Arealenes beliggenhet er meget gunstige for salatproduksjon