mogens
Café & Restaurant

Alle dager 10-16
Bestilling ved baren

SMØRBRØD

Alle våre smørbrød serveres på surdeigsbrød fra Harbys landhandleri

Gravet laks med eggerøre — 220,–
Sitron, dill og majones
allergener: fisk, gressløk, gluten-hvete og rug, egg, laktose

Reker fra Engelsviken — 230,–
Sitron, majones, dill, agurk og fenikkel
allergener: skaldyr, egg, gluten-hvete og rug

Karbonader fra Bakken Øvre — 220,–
Stekt løk, ertestuing, kruspersille, tomat og salat
allergener: løk, laktose, gluten-hvete rug og tomat

Roastbiff av mørbrad — 220,–
Stekt på huset, hjemmelaget remulade, rødløk og kruspersille sprøløk
allergener: løk, gluten-hvete rug og egg

SALATER OG ANDRE LUNSJRETTER

Kyllingsalat — 265,–
Kylling fra Hovelsrud, basilikumvinagrette, rødløk, tomat og chèvreostekrem fra Haukeli.
allergener: melk, løk

Rekesalat — 265,–
Reker fra Engelsviken, egg, dillmajones, eple, rødløk, agurk og fennikel.
allergener: skalldyr, egg, løk.

Croque Monsieur — 225,–
med Stavanger-skinke, vellagret Jarlsberg XO og salat ved siden av.
allergener: lmelk (laktose), gluten (hvete og rug), sennep

Kyllingrisotto fra Hovelsrud — 265,–
Kylling, gresskar, risotto, parmesan og estragon
allergener: melk og løk

Rakfisk - liten/stor — 275,– / 475,-
lefse, purre, rødbeter, potet, egg, ertebrød og Røros-rømme
allergener: fisk, gluten (hvete), melk og løk

Spinat terte med røkt laks — 265,–
Serveres med salat og pisket rørosrømme.
allergener: gluten (hvete), egg, melk og fisk

Surdeigsbrød og Rørossmør — 75,–

Dagens - varierer spør din servitør — dagen pris

JUL
på Mogens

Nå kan du booke julebord
fra 4. November
til 23. Desember

Skap en hyggelig førjulsstemning
hos oss med god mat, noe godt i glasset
og herlig selskap

Alle dager 10-16
Bestilling ved baren

Alle retter kan fås som halv porsjon til halv pris.

TIL BARNA

Pannekaker med blåbær — 150,–
allergener: -gluten, laktose

Toast med ost og skinke — 150,–
allergener: -gluten, laktose

DESSERTER

Pepperkakeis — 175,–
sprø crunch og jordbær
allergener: melk, gluten (hvete) og egg

Karamellpudding — 175,–
serveres med krem
allergener: melk og egg

Riskrem — 175,–
jordbærsaus og karameliserte mandler
allergener: melk

Sjokoladeostekake — 189,–
melk, gluten (hvete), egg, nøtter og peanøtter
allergener: melk

MUSSERENDE

Moillard Crémant de Bourgogne, Frankrike — 165,- / 890,-
Chardonnay, Pinot Noir, Gamay
Grønt eple og sitrus med et snev av ristet brioche

HVITVIN

Philipp Kuhn, Pfalz, Tyskland — 170,- / 850,-
Riesling
Fersken og lime med steinete mineralitet

Moillard Chablis, Burgund, Frankrike — 950,-
Chardonnay
Grønt eple med kritt-mineralitet

RØDVIN

Fenocchio Barbera D'Alba — 165,- / 829,-
Piemonte, Italia
Mørke kirsebær og fiol

Robert Mondavi, Pinot Noir, California, USA — 155,- / 815,-
Pinot Noir
Bjørnebær og vanilje fra fatlagring

ØL PÅ FAT

Lervig pils 0.4/0.5 — 120,- / 139,-
Lervig IPA 0.4/0.5 — 129,- / 149,-

MINERALVANN

Pepsi/Pepsi max/Solo — 59,-
Utopia Blåber/Mango/Rabarbra — 69,-