

Meny Farmors Stue

Velkommen og føl deg som hjemme. Vi serverer hjemmelaget kvalitetsmat basert på ferske råvarer. Så langt det er mulig bruker vi lokale og økologiske produkter, som blir produsert med masse omsorg og helt uten kunstigheter. Vi håper du får en smakfull opplevelse!



All bestilling skjer i kassa

Lunsj (tirsdag-fredag mellom kl. 11.00-13.30)

Lunsjbuffet: Suppe, lunsjrett, salat, fersk økologisk brød og rørossmør m.m.

Vi ønsker å holde maten ferskest mulig, og å kaste minst mulig. Derfor legger vi kun opp litt om gangen. Bare si fra hvis det mangler noe. Tallerken og suppe-skål får du i kassa. Prisen er ikke inkludert drikke

159 kr

Ta også en titt på vår smårettmeny

Middag (serveres tirsdag til fredag fra 15.00- 17.30)

Fiskegrateng med makaroni, bacon, raspet gulrot, sitron og purre

(Kan ta litt tid når vi har mange bestillinger)

Inneholder: fisk, laktose, gluten og egg 159 kr

Ukas middagsrett (spør i kassa)

159-199 kr

Ukas veganrett (spør i kassa)

149 kr

Kaker og sånt

Ett stort stykke hjemmebakket kake (se i disken)

Kan inneholde gluten, laktose, egg, nøtter og/eller mandler (spør i kassa)

56 kr

Chia-pudding med kokos og kakao (vegan/rå)

Tar ca. 15 minutter og serveres ved bordet

45 kr

Svensk kanelbolle

Inneholder egg, laktose, gluten og mandel

20 kr

Vaffelplate: stek selv og topp med det du vil (kun på lørdager)

Inneholder gluten, laktose og egg

45 kr/stk

Kalde småretter

Gulrotrundstykke eller grovt brød med valgfritt pålegg

Hjemmebakt, fersk, økologisk og laktosefritt. Inneholder gluten og grovbrødene inneholder også 3 typer frø.

Smurt med Rørossmør om ikke annet ønskes. Se i disken

Stor brødskive/helt rundstykke 84 kr

Halv skive/halvt rundstykke 52 kr

Ferskt brød med godt tilbehør (for to personer)

Gulrotbrød og grovbrød, salami fra Lundal, geitost, brie, oliven, Rørossmør, trøffelolje, bringebærvinegrett og maldonsalt. Passer som forrett eller som snacks til vin eller øl

Brødet er økologisk, laktosefritt og ferskt. Inneholder gluten. Serveres ved bordet

135 kr

Varme småretter

(Serveres ved bordet)

Dagens suppe, salat og fersk brød

Våre supper er vanligvis glutenfrie, laktosefrie og veganske (spør i kassa)

149 kr

Suovas (røkt reinskav), sopp og løk på tynt samisk lefsebrød. Toppes med salatblader og tyttebærrømme. (Kun ukedager).

Kan ta litt tid når vi har mange bestillinger

Lefsa inneholder hvetemel.

169 kr

Møsbrømlfse fra Salten

Inneholder gluten og laktose

118 kr

Noen ganger har vi også andre småretter (spør i kassa)

Kald og varm drikke

Juice fra Balholm

Økologisk

69 kr

Søbogaard drikke

Økologisk

42 kr

Arctic water m/u citron

37 kr

Eplemost

42 kr

Glass med kald melk

18 kr

Brus; Solo, Coca cola eller Cola Zero

42 kr

Traktekaffe (økologisk fairtrade) m/påfyll

33 kr

Liten tekanne;

*Rooibos citrus (økologisk), Earl Grey blå blomst (økologisk fairtrade)
svart ceylon eller kinesisk grønn te*

37 kr

Kakao med melkeskum

43 kr

Espresso enkel

32 kr

Cappuccino

38 kr

Caffè latte

42 kr

Alkoholholdig drikke

Se utstillingshylle til venstre for kassa

Mack Pilsner/Isbjørn

59 kr

Mack Haakon

65 kr

Mack Porter

80 kr

Vin helflaske

450 kr

Vin halvflaske

165 kr

Prosecco halvflaske

175 kr

Baileys 4 cl

87 kr

Cognac 4 cl

95 kr

Alkoholfritt

Freeze (alkoholfritt øl)

42 kr

Freeze premium (mørkt alkoholfritt øl)

42

Alkoholfri hvitvin (halvflaske)

165 kr

Alkoholfri rødvin (helflaske)

250 kr

Møter og lukkede selskap

Utenom ordinær åpningstid kan vi på forespørsel tilby en spennende selskapsmeny for 15- 35 personer. Vår hjemmekoselige atmosfære passer perfekt til uformelle og halvformelle selskap. Ta kontakt så hjelper vi deg å skreddersy ditt arrangement.

Mindre selskap på mellom 5 til 15 personer har i åpningstida også anledning til å benytte Rødstua, dersom man kjøper mat og drikke i kafeen. Dette er ei lita og privat stue, - et hjemmekoselig alternativ til møterom.

Take away og catering

Det meste på vår meny kan også kjøpes som take away. Ring oss eller spør i kassa, dersom du ikke har tid til å sette deg ned. For mat til mer enn 4 personer anbefaler vi at du heller vurderer en catering-meny.

Catering til 5 personer eller flere kan bestilles senest en dag i forkant. Vi kan da etter nærmere avtale tilby; pai, gryterett, suppe, salat, snitter/rundstykker, fruktfat, kaker og lignende. Ta kontakt for en hyggelig samtale.

Gavekort selges i kassa

Åpningstid

Tirsdag til fredag 11.00- 18.00

Lørdag: 12.00- 15.00

Stengt på søndag og mandag

Kontakt:

Tlf: 75 52 78 60

E-post: kafe@farmorsstue.no

Facebookside: Farmors Stue



English menu

Please make yourself at home! The name Farmors Stue, means Grandmother(paternal that is)'s living-room, and as the name suggest we serve fresh, hearty homemade food, produced with a lot of care and a high percent of organic ingredients. We wish you a rich and tasty meal. Please order at the counter

Norwegian sandwiches and bread

A big slice of brown tree-seed bread or a whole carrot-bun with rich topping

Freshly baked organic bread, Røros-butter (salted butter made from sour-cream) and your choice of topping

84 kr

Half a slice of brown tree-seed bread or half a carrot-bun with rich topping

Freshly baked organic bread and Røros-butter (salted butter made from sour cream) and your choice of topping

52 kr

Fresh organic bread, local salami, brie, goat cheese, olives and condiments

(white truffle oil, raspberry vinaigrette, Røros-butter and sea salt)

135 kr

Small meals from the kitchen

Soup of today accompanied with bread and salad

Our soups are normally gluten free, lactose free and vegan

149 kr

Suovas (smoked reindeer), mushrooms and onions on fresh Sami Gahkku bread
(Only Tuesday-Friday)

Garnished with lettuce, lingonberry sour cream dressing and raw red onions. May take some time to prepare

169 kr

Møsbrømléfse – regional speciality

A wheat tortilla filled with sweet møsbrøm (a cream made from Norwegian brown cheese), sour cream, butter and sugar. A regional speciality, which locals actually enjoys as dinner.

118 kr

We sometimes also serve other small meals. Please ask at the counter.

Lunch (served Tuesday- Friday: 11.00-13.30)

Lunch buffet: Hot soup, lunch dish, salad, fresh organic bread, Røros butter etc.

We wish to serve as fresh food as possible, as well as avoiding wasting food. That is why we only display small amounts of food at the time. Please let us know if anything is missing. We will provide plates at the counter.

159 kr

We suggest that you also have a look at our small meal menu

Dinner (served Tuesday-Friday: 15.00-17.30)

Fish and macaroni in béchamel-sauce, gratinated with egg and breadcrumbs

This is popular Norwegian dish, served with potatoes shredded carrots in vinegar and sugar, bacon and melted butter, very popular with kids as well as adults. Please note that it may take some time to prepare

159 kr

Speciality of this week (Please ask at the counter)

159-199 kr

Vegan dish of the week (please ask at the counter)

149 kr

Cakes and sweet treats

One big piece of homemade cake (have a look at the counter)

56 kr

Chia-pudding with coconut and cocoa (raw and vegan)

Approximately fifteen minutes preparation time

45 kr

Swedish cinnamon roll

20 kr

A whole Norwegian waffle (only on Saturdays)

Self service

45 kr