

Meny koia 2026



RØROSREIN

Lunsj

Valgfri hovedrett og valgfri dessert. Kr. 599,-

Hovedrett

Reinsdyrskav med ovnsbakt mandelpotet fra Brekken og grønnsaker

Varmrøkt stek med potetsalat og grønnsaker

Reinsdyrburger med brød, salat, tyttebærrømme og syltet rødløk

Dessert

Is fra Galåvolden gård med sesongens bær

Trollkrem i glass

Tyttebærmuffins med krem og tyttebærcoulis

Balkokt kaffe medfølger alltid

Alle må ha samme meny

Alle retter kan gjøres laktose, -/glutenfri
Meldes fra til Rørosrein minimum 5 dager på forhånd

Middag

Rein takknemlighet

2-retter 730,-

Hovedrett: Reinsdyrskav med ovnsbakt mandelpotet fra Brekken og grønnsaker

Dessert: Tyttebærmuffins toppet med krem og tyttebærcoulis

Rein glede

3-retter 845,- / 2-retter 735,-

Forrett: Souvas servert på hjemmelaget brød med fersk ost, syltet løk og dressing

Hovedrett: Reinsdyrkank med ovnsbakte poteter, rotmos og tyttebær

Dessert: Is fra Galåvolden gård, med sesongens bær

Rein kjærlighet

3-retter 890,- / 2-retter 780,-

Forrett: Fritert brissel, servert på hvitløkstoast med salat og epleddressing

Hovedrett: Reinsdyrfilet med ovnsbakt mandelpotet, rotgrønnsaker og kokkens favorittsaus

Dessert: Blåbærkake med pisket rømme og blåbærcoulis

Rein Tradisjon

3-retter 890,- / 2-retter 780,-

Forrett: Margbein med læjpie

Hovedrett: Bidos med kokt tunge og mandelpotet fra Brekken

Dessert: Multekrem med goro