



Snorrebuda

MAT+VIN

STEAKHOUSE

På Snorrebuda pimper vi livet med unike matkonsepter og sikter høyt på kvalitet og smak. Her blir du sett og servert etter dine behov.

HOVEDRETT

BARNEMENY

99

Fritert kylling

Panert og fritert kylling serveres med pommes frites og ketchup

GLUTEN, HVETE, EGG, SELLERI

105

Spaghetti

Spaghetti med hjemmelaget tomatsaus.

GLUTEN, HVETE

99

Pannekaker

Serveres med blåbærsyltetøy og bacon

GLUTEN, HVETE, MELK, EGG

99

Blekk sprutpølse

Fritert pølse, pommes frites og ketchup

SELLERI

179

Kjøttkaker

Ertestuing, gulrot, potet, brunsaus og tyttebær sylte

GLUTEN, HVETE, MELK



189

Braisert svin

Pepperrotsaus, rotmos og poteter

GLUTEN, HVETE, MELK



289

Hamburger

Hamburger av short ribs & brisket av storfe, syltet rødøk, tomat, salat, cheddar, bacon. Serveres med fries, løkringer og chili majones.

SULFITT, MELK, GLUTEN (HVETE), EGG



269

Kremet fiskesuppe

Sesongens posjert fisk, reker fra Engelsviken, julienne grønnsaker.

Serveres med pisket smør og brød

MELK, SKALLDYR, FISK



335

Portas do mar

Vår signatur bacalao med klippfisk fra Nordmøre

Potetpuré, kalimata oven, stekt bacon og chorizo, sennepstopping serveres med steinovn-bakt brød og aioli (*)

GLUTEN, HVETE, MELK, SENNEP, EGG, FISK



185

Fish`n Chips

Laget av lokal hyse, pommes frites, remulade

GLUTEN, HEVETE, MELK, EGG, SENNEP



DESSERT

135

Sjokolade Crème Brûlée

Havtorn coulis, sesongens bær.

MELK, EGG

125

Pærecurd

Med bringebærcoulis, lime- og mynte granitè og italiensk marengs.

MELK, SULFITT, EGG

105

Iskrem

Kirsebær, cookies & vanilje iskrem med marinerte bær.

MELK, EGG, GLUTEN (HVETE), NØTTER (HASSELNØTTER), SOYA



Snorrebuda

MAT+VIN

.....

Tørrmodning av kjøtt er en gammel form for konservering med tradisjoner langt tilbake i tid. Modningsprosessen gir en beskyttende hinne ytterst på kjøttet og væsketap fører til at smak og aroma konsentreres. Våre modningsskap har et optimalt klima for tørrmodning - med perfekt balanse mellom temperatur og luftfuktighet. Lagringen gir bedre mørningsgrad og forsterker også Millardreaksjonen som oppstår når vi legger kjøttet på vår kullfyrte Kopagrill. Slik fylles Snorrebuda med herlige dufter - og du får en unik smaksopplevelse.



Ikonet indikerer våre beste vinforslag til rettene.

Vel bekomme!

.....

snorrebuda.no

(**) Alle viner inneholder sulfitt.