



BENYTT GJERNE
QR-KODE TIL MOBIL
BESTILLING.

SOMMERMENY

SMØRBRØD OG KALDE RETTER

REKESMØRBRØD

Egg, majones, salat, rødløk og sitron.
(Hvete, rug, egg, sennep, skalldyr)

189,-

LAKSESMØRBRØD

Varmrøkt laks, ristet surdeigsbrød,
salat, pepperrotmajones, fennikelsyltet
agurk, nepe og syltet småløk.
(Hvete, melk, egg, sennep, fisk)

189,-

SKANSENS OSTESMØRBRØD

Ostegratinert toast på surdeigsbrød.
sennepskrem, røkt skinke og ost.
Toppes med Mornay saus på
Høvding Sverre.
(Hvete, melk, egg, sennep)

179,-

KYLLINGSMØRBRØD

Surdeigsbrød, grillet kyllingbryst,
løpstikkemajones, syltet sopp og løk,
crumbles på rugbrød og sprøtt kyllingskinn.
(Hvete, rug, egg, sennep)

189,-

SILDETALLERKEN

Farbrorns sursild ristet rugbrød, egg,
Rørosrømme, rødløk, kapersbær, dill
Og saltbakt potet.
(Hvete, rug, egg, melk, fisk)

179,-

CÆSARSALAT

Vår egen cæsardressing,
krutonger og parmesan.
Tillegg grillet kylling 49,-/
Tillegg bacon 39,-
(Hvete, melk, sennep, egg)

155,-

BURGER OG PASTA

SKANSENBURGER

Skansens burgerdressing, salat, løk,
tomat, sylteagurk, ost og bacon.
(Hvete, melk, egg, sennep)

199,-

BLÅBURGER

Honning og balsamicovinaigrette,
salat, tomat, sylteagurk, bacon,
syltet løk og selbu blå.
(Hvete, melk, sennep)

205,-

EN SMÅSPICY KYLLINGBURGER

Kyllingbryst glasert i tigersaus,
grønn chilimajones, hjertesalat,
agurk og vårløk.
(Hvete, melk, soya, egg)

199,-

VEGANBURGER

Hjertesalat, misodessing, agurksticks,
syltet løk og grillet blomkål.
(Hvete, soya)

199,-

Alle burgere blir servert
med saltbakt nypotet.

KYLLINGPASTA NDUJA

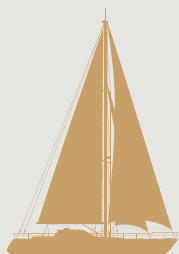
Penne i kremet saus med nduja,
grillet squash, kylling og parmesan.
(Hvete, melk)

195,-

FISK- OG SKALLDYRPASTA

Penne i tomatisert blåskjellsaus, hvit fisk,
reker og blåskjell. Toppet med safranolje.
(Hvete, soya, fisk, bløtdyr, skalldyr)

195,-



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSSEN
RESTAURANT



BENYTT GJERNE
QR-KODE TIL MOBIL
BESTILLING.

SOMMERMENY

SMÅRETTER OG SNACKS

Perfekt som forrett eller om du bare er småsulten.

BLÅSKJELL PÅ ILA-VIS

En litt mindre porsjon av vår klassiske blåskjellrett.

(Melk, bløtdyr)

119,-

SPRØ RISCHIPS

Fritert rispir, grønn chilimajones, marinerte reker og vårløk.

(Skalldyr, sennep)

75,-

LETTØKT SPEKEKAM

Fra Inderøy slakteri. Marinerte oliven, syltet løk og Frosta flatbrød.

(Hvete, rug)

75,-

OSTEBOLLER PÃO DE QUEISO

Nystekte osteboller på parmesan og mozzarella. Serveres med chilimajones.

(Melk, egg, sennep)

80,-

HOVEDRETTER

FISKESUPPE

229,-

Vår klassiske fiskesuppe med fersk fisk, reker og blåskjell. Toppes med veldig kortreist mikrogrønt.

(Melk, fisk, bløtdyr, skalldyr)

BACALAO

229,-

Klassisk tomatisert, med grønn oliven og en ekstra dæsj sriracha saus.

(Fisk)

BLÅSKJELL

219,-

Som alltid, på ila-vis, dampet i rød curry og kokosmelk, sprø grønnsaker.

(Melk, bløtdyr)

PANNESTEKT BLÅFJELLSRØYE

269,-

Syltet rødbete, dill og kapers. Rørosrømme og pepperrot saus, saltkøkt nypotet og ørretrogn.

(Melk, Fisk)

UKENS PANNE

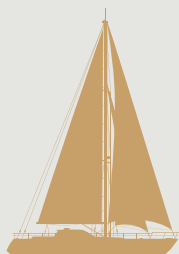
Ukepris

Deilig fersk fisk, ofte dratt opp fra fjorden rett utenfor oss. Spør servitør eller se etter skiltet for mer info og pris.

(I alle fall fisk)

SOL + REKER = LILLE SKANSEN!

1 liter Ferske reker, hvitt brød, majones, sitron og dill. Spør servitør om tilgang og pris.
(Skalldyr, hvete, egg, sennep)



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT



BENYTT GJERNE
QR-KODE TIL MOBIL
BESTILLING.

SOMMERMENY

DESSERT

SPRØTT OG SØTT

Marinerte skogsbær, ristet havre, luftig
Rørosyoghurt med lime, brent hvit sjokolade.
(Melk, egg, havre, hvete) 95,-

SJOKOLADE OG RABARBRA

Sjokoladeterinne på hvit og mørk
Belgisk sjokolade, luftig og syrlig
kombinasjon av rabarbra og anisop.
(Melk) 129,-

SOFTIS IL PRIMO

Sjekk tavla eller spør servitør
om utvalgte smaker. 65,-

VAFFEL (Serveres fram til kl. 14.)

Med rømme og syltetøy 49,-
(Hvete, melk, egg)

Med brunost 49,-
(Hvete, melk, egg)

Med vaniljeis 65,-
(Hvete, melk, egg)

EPLEKAKE

Med is og bær 89,-
(Hvete, egg, melk)

DRIKKE

Softdrinks 46,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up,
Farris, eplemost, appelsinjuice

Kaffe inkl. ett påfyll 42,-

Iskaffe (Melk) 65,-

Is te fersken 75,-

ØL PÅ FAT

0,3/0,5 Liter

Dahl's 85,-/105,-

1664 Blanc 135,-

Brooklyn Lager 104,-/142,-

Frydenlund Juicy Ipa 99,-/127,-

Crowmore Sider 107,-

ØL OG CIDER PÅ FLASKE

Corona 105,-

Ringnes Lite (Glutenfri) 99,-

Sommersby Sparkling Spritz 99,-

Bulmers 139,-

Crabbies (Ingefærøl) 105,-

Breezer bringebær og yuzu 105,-

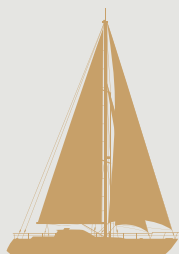
Breezer Sitron Lite 105,-

Breezer Mango Passionsfrukt 105,-

Carlsberg 99,-

Carlsberg Non Alc. 69,-

Munkholm Radler sitron 65,-



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT



BENYTT GJERNE
QR-KODE TIL MOBIL
BESTILLING.

SOMMERMENY

TRØNDERSK BRYGG

Lamo Wit, EC Dahls	139,-
Raspberry sour, EC Dahls	139,-
Hoppy Blonde, Austmann	139,-
Hopbird, Austmann	139,-
Onkel i Amerika, Austmann	139,-
The Bayer and the Beast, Røros Bryggeri	139,-
Isle og IPA, Røros Bryggeri	139,-
No Buzz, No Fuzz alk. fri, Røros bryggeri	79,-

(Alt øl inneholder gluten om ikke annet er oppgitt)

SANGRIA

Klassisk rød Sangria Rødvin, sukkerlake, frukt, 7up	145,-
Hvit Sangria Hvitvin, sukkerlake, frukt, 7up	145,-
Sangria med bubbel Prosecco, sukkerlake, frukt, 7up	165,-

SPRITZ

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, appelsin.	155,-
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, sitron.	155,-

ØVRIG BRENNEVIN

Gin, Vodka, Tequila, Rum, Captain Morgan, Cointreau, Fernet, Jägermeister, Gammeldansk, Akevitt	4 cl / 115,-
Mineralvannstillegg	30,-

COGNAC / WHISKY / LIKØR

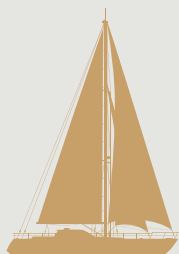
	4 cl
Bache-Gabrielsen VSOP	156,-
Bache-Gabrielsen XO	195,-
Bache-Gabrielsen Serenite	220,-
Jack Daniels	115,-
Famous Grouse	115,-
Jameson	125,-
Glenfiddich single malt 12y	153,-
Baileys	89,-
Xantè	89,-

NORSK BRENNEVIN

	4 cl
Gin Harahorn, Bareksten, Granskauen	140,-
Akkevit: Trondhjems, Amundsen, Linie, Troll	115,-
Vodka: Bivrost	130,-

DRINKER

Irish Coffe En klassiker. Jameson, kaffe, brunsukker og krem. (Melk)	145,-
Lynchburg Lemonade Jack, Cointreau, sitronjuice og 7up.	145,-
Hendricks og Tonic Hendricks gin og Tomas Henry Tonic Water. Du kan også velge blant noen av våre norske gin.	169,-
Alkoholfri drink	69,-



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no

LILLE SKANSEN
RESTAURANT



BENYTT GJERNE
QR-KODE TIL MOBIL
BESTILLING.

SOMMERMENY

BOBLER

Glass/Flaske

Prosecco Vignana Brut

119,- / 585,-

Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon.
Tørr med en lett sødme. 100% Giera.

Friza hvit

109,- / 545,-

Halvtørr perlende med smak av pære.
Floral med innslag av honning.

Friza Rosè

109,- / 545,-

Halvtørr perlende rosèvin, perfekt i solveggen.
100% Pinot Noir med hint av jordbær og blomster.

Musserende «Calle Fegth»

725,-

Calle Fegth siste tilskudd til vinverden.
En frisk musserende riesling fra Rheingau.
Flott til aperitiff og skalldyr.

Laurent-Gabriel Premier

Cru Grand Reserva

895,-

Uten bruk av malolaktisk gjæring, så du får en
frisk og presis Champagne med hint av fersken
og honning. God fylde og elegant preg av gjær.

ROSÈ

Le Pianure Rosè

105,- / 515,-

Frisk og elegant Rosè med god fruktighet
og mykhet av 100% Merlot.

Calle`s Rosa

615,-

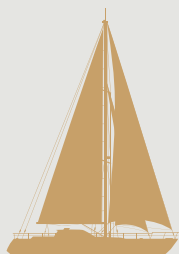
En svært delikat og frisk Rose laget på
Spatburgunder (Pinot Noir) fra Rheingau.
En perfekt rosevin, nytes alene, eller som følge
til salat, kylling eller lett sjømat.

SØT VIN

Aresca Moscato d`asti

129,- / 595,-

Lett perlende Moscato med smak av Salvie,
apelsinsall og roser. Flott som aperitiff eller som
avslutning på et godt måltid.



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT



BENYTT GJERNE
QR-KODE TIL MOBIL
BESTILLING.

SOMMERMENY

HVITVIN

Poesi San Lorenzo 105,- / 515,-

100% Garganega druer fra området rundt Verona. Frisk hvitvin med en flott smak av friske frukter.

Riesling Dreisgacker 145,- / 655,-

Vår «Husets Riesling». Preget av sitrus, eple og fersken. Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk. Passer fantastisk til fisk og skalldyr. 100% Riesling.

Matthias Müller Mittelrhein Rheinschiefer Riesling Trocken 145,- / 655,-

Fra et lite og ukjent distrikt ved Rhinen får vi denne flotte mineralske Rieslingen, med forfriskende syre og smak av grønne epler og sitrus. Veldig anvendelig til mat.

Calles Jazzriesling 139,- / 645,-

Første årgang kom i 2009 og ble en suksess, lages i Rheingau i Tyskland. Usikker på hva du skal drikke, velg denne. Passer til aperitiff, buffet og det aller meste av mat.

Chablis Victor Berard 155,- / 695,-

Klassisk tørr Chardonnay. Friske innslag av sitrus og grønne epler. Passer til reker og hvit fisk. 100% Chardonnay.

Jean Durup, Chateau de Maligny Chablis 825,-

Rik, frisk, balansert og veldig klassisk Chablis med god sitrusaroma. Passer utmerket som aperitiff og sjømat.

Virè-Clessè 795,-

Typeriktig Burgunder laget på Chardonnay-drue. Produsenten Marchand-Tawse Virè-Clessè har fått stor internasjonal anerkjennelse. Nytes til sjømat.

RØDVIN

Poesi San Lorenzo 105,- / 515,-

Laget av lokale druer fra Veneto. Flott velbalansert, frisk og med god fruktighet.

Barbera d'alba Varej 145,- / 675,-

Fylldig vin med flott fruktkonsentrasjon og elegant syre. Knaill til kjøtt eller pasta. 100% Barbera.

Fonsalade Cuvee F Saint Chinian 149,- / 695,-

Frisk, myk, halv-fylldig og balansert rødvin som omfavner deg med sine saftige røde bær og krydderaromaer. Flott både til kjøtt og som alternativ til fisk.

El Coto 875 Tempranillo 155,- / 705,-

Fløyelsmyk vin fra det høyeste fjellet i Rioja, laget på Spanias nasjonaldruer Tempranillo. Nytes alene eller til retter av kjøtt og kylling.

Francis Ford Coppola Pinot Noir 795,-

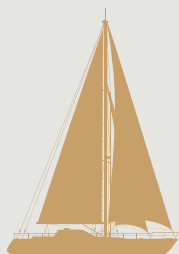
Regissøren av filmen Gudfaren, lager også vin. Dette er en typeriktig Pinot Noir fra USA. Nytes til retter av rødt kjøtt, viltretter og en vinner til buffeten.

Villa Calcinai Chianti Classico DOCG 795,-

En ren, elegant og tradisjonell Chianti Classico av Sangiovese og Canaiolo. Hvilt på store eikefat, har masse deilig fruktsyre, bestemte tanniner og har modne kirsebær som hopper ut av glasset. Passer til alt av kjøtt, steker, gryter og alt som inneholder tomat.

Aresca Costareto Barolo 850,-

Hvis du leter etter en "knyttneve-Barolo", så er det ikke denne. Her finner du eleganse og en fløyelsmykhet med god kryddersmak, moden rød frukt, appelsinskaall, tobakk, vanilje og et hint av fiol.



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no

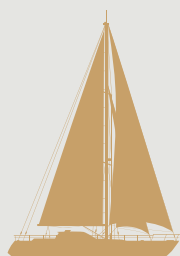


LILLE SKANSEN
RESTAURANT



BENYTT GJERNE
QR-KODE TIL MOBIL
BESTILLING.

SOMMERMENY



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT