

À LA CARTE-MENY BAR

Mat & drikke

18.00 - 21.00



VESTLIA RESORT

BARMENY - Serveres kl. 18.00 - 21.00

Bestilling gjøres i baren

Kjepølse fra Prestholt

Serveres med potetstappe, ramsløksennep, løkcompott og syltet rødløk

Inneholder: melk, egg, sulfitt

225,-

Hjorteburgere fra Tamt og Vilt i Hemsedal

Dette er en burger kjøkkensjefen på Vestlia har designet sammen med kjøttforedlingsbedriften Tamt & Vilt i Hemsedal. Burgeren består av kvernet hjortekjøtt av høy kvalitet blandet med litt farse av elg og deretter smakt til med brent svart pepper og ville einebær. Burgeren serveres med bacon, Lord Garvagh-ost, ramsløkmajones, salat, agurk, tomat, syltet løk og pommes frites

Inneholder: gluten (hvete), melk, egg, sulfitt

225,-

Reinsdyr ytrefilet

Serveres med potetstappe, kremet viltsaus, kålrot- og gulrotkrem, bakte rotgrønnsaker

Inneholder: melk, selleri, sulfitt

389,-

Fjellørret

Serveres med blomkålkrem, brunt smør med soya, amadinepoteter og bakte rotgrønnsaker

Inneholder: melk, fisk, selleri, sulfitt, soya

285,-

Helstekt kjelår fra Prestholt for to personer

Må bookes senest kl. 21.00 dagen før

Serveres med fløtepoteter, kremet lammesaus, bakte rotgrønnsaker, kålrot- og gulrotkrem

Inneholder: melk, selleri, sulfitt

770,-

Skarvet planke

Lokale oster og kjøtt servert med marmelade, frukt, bær og urter.

Grunnet lokale småbønder kan det være utsolgt for enkelte produkter. Spør!

Inneholder: gluten (hvete), melk

2 pers. 4 pers.

395,- 795,-

BARNAS À LA CARTE-MENY

Pasta med kjøttsaus

Inneholder: gluten (hvete), melk, egg, selleri

98,-

Pølse og pommes frites

Serveres med salat

Inneholder: melk

98,-

Sandwich med ost og skinke

Serveres med salat

Inneholder: gluten (hvete), melk

69,-

Barneburger

Serveres med pommes frites og salat

Inneholder: gluten (hvete), melk

125,-

DESSERT À LA CARTE-MENY

Tre kuler vaniljeis med sjokoladesaus

Inneholder: gluten (hvete), melk, egg

75,-

Brownie med sorbet

Inneholder: gluten (hvete), melk, egg, nøtter: hasselnøtter, mandler

85,-

Sorbettallerken

Inneholder: fri

75,-

Oreokake

Inneholder: melk, hvete, soya

85,-

Besøk gjerne vårt bakeriutsalg i hjørnet av baren for flere søte fristelser.



Prestholt setra

GEITOST

Alle ostene fra Prestholt Geitost er laget bare på geitemelk. Brunost er kokt i åpen kjele med kobberbunn over åpne flammer, den kokes opp til 16 timer før den blir avkjølt, formet, pusset og vokset for hånd. Brunosten er heilfeit og inneholder geitemyse, geitemelk og geitefløte.



KJEKJØTT

Kjekjøtt fra Prestholt er av rasen Norsk Melkegeit, og kommer fra gården Rudningen i Hol i Hallingdal. Alle kjeene er bare føret på melk i en periode på 2-3 måneder før slaktning. (Diekje), noe som gjør at kjøttet blir lyst i fargen, mildt i smaken og veldig mørt.



Spekenakke av svin fra Tamt & Vilt i Hemsedal bruker landsvin som beiter fritt og som blir matet en del på poteter og urter. Nakken blir tørrsaltet og modnet i 3-4 måneder.



LEIRGRØV

Gården Rudningen i ostebygda har heimstøl på Leirgrøv. Leirgrøv ligger lunt plassert oppe i fjellsiden, rett under Oddnakk, som er et kjent og kjært turmål for mange.

Leirgrøv er en halvfast hvit geitost. Lagret minimum 6 mnd. Den unge utgaven har en mildt preg av geitemelk, og den lagra er den mer mineralske smaken. Leirgrøv kommer også i flere smaksvarianter med bukkehornkløver og med karve.



LORD GARVAGH

En upasteurisert kumelkost med melk fra Jerseyfe, Telemark og NRF. Dette er en fjellostetype, som ystes i hjul på 2 kilo. Navnet på osten kommer fra den britiske adelsmannen Lord Garvagh som tilbrakte mye tid i fjellene over Hallingdal. Osten har rødskittskorpe som de fleste fjelloster. Vaskes og modnes i seks til åtte uker før salg, og best er den om den får ligge et par måneder ekstra.

Drikke →

Drikke

Mineralvann m.m.

Coca Cola	}	45,-
Coca Cola zero		
Solo		
Sprite		

Eplemost fra Egge Gård	69,-
Appelsinjuice	69,-
Easy rider, alkoholfri IPA (2)	69,-

Varme drikker

Te	32,-
Presskanne liten/stor	59,- / 79,-
Espresso	39,- / 45,-
Latte (1)	39,- / 45,-
Cappuccino (1)	39,- / 45,-
Americano	39,- / 45,-
Kakao m/ krem (1)	45,-

Øl

ØL PÅ FAT

Hansa fat 0,33 l (2)	79,-
Hansa fat 0,5 l (2)	99,-
Bella blond 0,33 l. Eget brygget øl (2)	94,-
Ægir IPA 0,33 l (2, 5)	94,-
Hamsun 0,33 l (2)	94,-
Rotation Tap BrewDog (Ny hver måned) 0,33 l (6)	94,-
BrewDog Punk Ipa 0,33 l (2)	94,-

KJENTE ØL

Heineken (2, 5)	85,-
Sol (2, 5)	85,-
Peroni (2, 5)	85,-
Peroni gluten free	85,-
Ginger Joe (2)	85,-

Sider

Bulmers	125,-
---------	-------

Vin

(All vin inneholder sulfitt)

HUSETS VINER

Hvit/Rød	99,-	455,-
Rosé	105,-	495,-

MUSSERENDE

Prosecco	99,-	495,-
Champagne	135,-	695,-

LITT DYRERE - FOR SMAKENS SKYLD

HVIT

Dreissigacker Riesling Trocken, Tyskland	105,-	495,-
Domaine Vacheron Sancerre, Frankrike	135,-	695,-
Domaine Borgeot, Bourgogne, Frankrike	135,-	695,-

RØD

Domino do Bibei Lalama Ribeira Sacra, Spania	105,-	495,-
Innocent Bystander Victoria, Australia	125,-	595,-
Cabernet Sauvignon, Charles Smith, Washington State	125,-	595,-
Bertani Ripasso Veneto, Italia	135,-	695,-

Finner du ikke det du ser etter? Spør etter det store vinkartet.



VESTLIA RESORT GEILO

vestlia.no #vestliaresort

For andre herlige smaksopplevelser prøv Sofias Café & Bar på Bardøla Høyfjellshotell og Highland bakeri og pizzeria på Highland Lodge. To spennende spisesteder på Geilo.