

À LA CARTE

Mat & drikke

18.00 - 21.00



BAR

VESTLIA RESORT

BARMENY - Serveres kl. 18 - 21

HOVEDRETT

Kjepølse fra Prestholt

Serveres med potetstappe, ramsløkssennep, løkcompott og syltet rødløk

Inneholder: melk, egg, sulfitt

245,-

Hjorteburger 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

235,-

Grillet Reinsdyr ytrefilet

Serveres med potetstappe, viltsjy, jordskokkkrem og bakte neper.

Inneholder: melk, selleri, sulfitt

395,-

Fjordørret

Serveres med blomkålkrem, Rømmesaus, amadinepoteter og bakte neper

Inneholder: melk, fisk, selleri, sulfitt, soya

295,-

Vegansk Rød curry gryte med linser

Serveres med brød.

Inneholder: selleri

169,-

BARNAS À LA CARTE-MENY

Pasta Bolognese

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

98,-

Pølse og pommes frites

Serveres med salat

Inneholder: melk

98,-

Gratinert Ost og skinke sandwich

Serveres med salat og pommes frites

Inneholder: gluten (hvete), melk

110,-

Barneburger

Serveres med pommes frites og salat

Inneholder: gluten (hvete), melk

125,-

Skål med pommes frites

Serveres med Aioli

Inneholder: egg, sennep

50,-

DESSERT À LA CARTE-MENY

Tre kuler vaniljeis med sjokoladesaus

Inneholder: gluten (hvete), melk, egg

75,-

Brownie med sorbet

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

85,-

Sorbettallerken

Inneholder: fri

75,-

Frossen Oreokake

Inneholder: melk, hvetemel, soya

85,-

Lokale oster

Presten en kremete type chevre ost på geitmelk fra prestholt, Lord Garvag (Rødkittost) laget på kumelk fra Rueslåtten. Servers med kjeks frukt og marmelade.

Inneholder: melk, selleri, sulfitt

155,-

Besøk gjerne vårt bakeriutvalg 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.



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 rødskitkorpe 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

Mineralvann m.m.

Coca Cola	48,-
Coca Cola zero	48,-
Solo	48,-
Sprite	48,-
Eplemost fra Egge Gård	69,-
Appelsinjuice	69,-
Easy rider, alkoholfri IPA (2,5)	74,-

Varme drikker

Te	32,-
Presskanne liten/stor	55,- / 79,-
Espresso	42,- / 48,-
Latte (1)	42,- / 48,-
Cappuccino (1)	42,- / 48,-
Americano	42,- / 48,-
Kakao m/ krem (1)	48,-

Øl

ØL PÅ FAT

Hansa fat 0,33 l / 0,5 l (2)	86,- / 109,-
Bella blond 0,33 l. Eget brygget øl (2)	98,-
Ægir IPA 0,33 l (2,5)	98,-
Hamsun 0,33 l. Eget brygget øl (2)	98,-
Rotation Tap BrewDog (Ny hver måned) 0,33 l (2,5)	98,-
BrewDog Punk IPA 0,33 l (2)	98,-

FLASKE ØL

Heineken (2,5)	89,-
Sol (2,5)	89,-
Peroni (2,5)	89,-
Peroni gluten free	89,-
Ginger Joe (2)	89,-

Sider

Grævens pære sider	89,-
Bulmers	120,-

Vin

(Alle viner kan inneholder sulfitt og andre animalske produkter)

DAGENS VIN

Spør bartender

ROSÉ

2018 leitz rosé 115,- 525,-

MUSSERENDE

Prosecco 115,- 525,-
Champagne, NV Ar Lenoble Mag. 14 165,- 750,-

HVIT

2017 Hirschhof Silvaner Trocken 115,- 525,-
2017 Domaine vachrone sancerre 165,- 750,-
2016 Roche de Bellene Chassange Montrachet 215,- 995,-

RØDT

2017 Savage Dirt Track Cinsault 115,- 525,-
2015 Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano 165,- 750,-
2016 Domaine De la Cotè Puré 215,- 995,-

Finner du ikke vinen du leter etter? Spør etter 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.