

À LA CARTE

Mat & drikke

18.00 - 21.00



MIDDAG

VESTLIA RESORT

MIDDAG À LA CARTE - Serveres kl. 18 - 21

FORRETT

Dagens suppe 120,-
Spør din servitør.

Marinerte reker 115,-
Serveres på brød med en side salat.
Inneholder: gluten (hvete) melk, egg, sennep skaldyr.

HOVEDRETT

Kjæpølse fra Prestholt 245,-
Serveres med potetstappe, ramsløkssennep, løkkompott og syltet rødløk
Inneholder: melk, egg, sulfitt

Hjorteburger fra Tamt og Vilt i Hemsedal 235,-
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

Grillet Reinsdyr ytrefilet 395,-
Serveres med potetstappe, viltsjy, jordkokkkrem og bakte neper.
Inneholder: melk, selleri, sulfitt

Fjordørret 295,-
Serveres med blomkålkrem, Rømmesaus, amadinepoteter og bakte neper
Inneholder: melk, fisk, selleri, sulfitt, soya

Vegansk Rød curry gryte med linser 169,-
Serveres med brød.
Inneholder: selleri

BARNAS À LA CARTE-MENY

Pasta Bolognese 98,-
Inneholder: gluten (hvete), melk, egg, selleri

Pølse og pommes frites 98,-
Serveres med salat
Inneholder: melk

Gratinert Ost og skinke sandwich 110,-
Serveres med salat og pommes frites
Inneholder: gluten (hvete) melk

Barneburger 125,-
Serveres med pommes frites og salat
Inneholder: gluten (hvete), melk

Skål med pommes frites 50,-
Serveres med Aioli
Inneholder: egg, sennep

DESSERT À LA CARTE-MENY

Tre kuler vaniljeis med sjokoladesaus 75,-
Inneholder: gluten (hvete), melk, egg

Brownie med sorbet 85,-
Inneholder: gluten (hvete), melk, egg, hasselnøtter, mandler

Sorbettallerken 75,-
Inneholder: fri

Frossen Oreokake 85,-
Inneholder: melk, hvetemel, soya

Lokale oster 155,-
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

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



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.



KJÈKJØTT

Kjèkjøtt 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 rødkittskorpe 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 | 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.