

MASCHMANN'S

BAKERI & PIZZERIA

Drinker

Aperol spritz 139,-

Aperol, Crémant, sodavann, appelsin

Mimosa 139,-

Crémant, appelsinjuice

Bellini 139,-

Crémant, Bellini Cipriani

Moscow mule 139,-

Vodka, Luscombe Hot Ginger Beer, Lime, Mynte

Gin & Tonic 145,-

Hendrick's Gin, tonic, agurk, sort pepper

Irish Coffee 145,-

Tullamore Dew, Kaffe, Røros krem (M)

Whisky Sour 145,-

Tullamore Dew, sitronsaft, sukkerlake, eggehvite, bitters (E)

Juice & Brus

Ringi eplemost Aroma 70 cl. 139,- / 25cl. 49,-

Hovelsrud eplemost Aroma 33cl. 69,-

Ferskpresset øko Appelsinjuice 25 cl. 49,-

San Pellegrino

Limonata / Aranciata / Aranciata Rossa 20 cl 44,-

Naturell 75 cl 95,- / 33 cl 39,-

Pepsi, Pepsi Max 33 cl. 44,-

Luscombe Hot Ginger Beer 27cl . 59,-

Happy days Pils, Klokk & Co (bygg) 33 cl. 49,- Alkoholfri

FRIPA, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33 cl. 69,- Alkoholfri

Mango FRIPA, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33 cl. 69,- Alkoholfri

Alt. Sparkling Organic Chardonnay 75 cl. 299,-

En crisp og forfriskende alkoholfri hvitvin laget med 100% Chardonnay-druer fra sand- og kalkrikt jordsmonn i Sør-Spania.

ANTIPASTI

Saltristede Marconamandler fra Almondeli

(Ma) 49,-

Trøffelchips fra TartuLanghe 49,-

Spekemat – Parmaskinke, Fennikelsalami, Trøffelsalami 40gr 59,-

Pata Negra - Iberico Bellota fra Domecq 30 gr. 99,-

Allergener - Hvis ikke noe annet angis inneholder alle våre pizzaer allergenene hvete og melk.

S: Skalldyr / E: Egg / F: Fisk / P: Peanøtter / SO: Soya / M: Melk / SE: Selleri / SEN: Sennep / SES: Sesamfrø / LU: Lupin / B: Bløtdyr / SO2: Svoveldioksid og sulfitt / SP: Spelt / Hv: Hvetemel / Ru: Rugmel / H: Havre / By: Bygg / Ha: Hasselnøtter / Ma: Mandel / PK: Pinjekjerner / PN: Pekannøtter / Va: valnøtter / P: Pistasjønøtter

Schiacciata

Pizzabunn stekt med olivenolje & rosmarin (Hv) 65,-

Capresesalat

Cherrytomater, bøffelmozzarella fra Guffanti, basilikum, olivenolje og balsamicosirup (M,SO2) 149,-

Pizza Bruschetta

Pizzabunn toppet med økologiske tomater, hvitløk & basilikum (Hv) 139,-

Ekstra:

Parmaskinke 30,-

Bøffelmozzarella fra Guffanti 40,-

Maschmanns Ost- & spekematfjøl

Ost og spekeemat med tilbehør fra Maschmanns innholdsrike ostedisk (M,Hv,E,SEN, PK) 199,-

Skaguntoast

Maschmanns Skagensalat, agurk & sitron (Hv,M,S,E,SEN,SES) 189,-

SALAT

Salat à la Italia

Frisk salat med Parmaskinke, Parmesan, Cherry tomater, rødløk og Kalamataoliven samt økologisk brød fra vårt eget bakeri. (Hv,M,SO2) 199,-

Cæsarsalat

Romano salat, økologisk kylling fra Hovelsrud gård, sprø bacon fra Idsøe, Cherry tomter, Parmesan, Cæsar dressing samt krutonger. (M,Hv,SES,F,Ru) 199,-

DESSERT

Daimkake (M,E,Ma)

99,-

Sitron- & marengs tartelette (M,E,HV,)

64,-

Iskrem/Sorbet fra Sverre Sætre assorterte smaker

69,-

PIZZAMENY

Maschmanns Pizzeria bruker et døgn på å få pizzadeigen perfekt. Vi er kompromissløse i valget av råvarer og steker i en 300 graders varm vedfyrt steinovn.

RØD PIZZA

Alle røde pizzaer lages med tomat saus med San marzano DOP tomater & mozzarella

Margherita

175,-

Buffalata

Fersk bøffelmozzarella fra Guffanti, basilikum
189,-

Quattro Formaggi

Mozzarella, Gorgonzola Piccante, Taleggio, Grana Padano 16 mnd
199,-

Pizza Verdure

Grillet artisjokk, oliven, cherrytomater
189,-

Capricciosa

Stavangerskinke, sopp, Kalamataoliven, artisjokk
199,-

Parma

Parmaskinke, ruccola, Grana Padano 16 mnd
209,-

Pata Negra

Iberico Bellota fra Domecq, ruccola, Pinjekjerner (PK)
249,-

Calabria

Salami Piccante fra Edizioni Riccardo Franchi, rødløk
199,-

Volcano

Salami Piccante fra Edizioni Riccardo Franchi, rødløk, chili
205,-

Pugliese

Salami Piccante fra Edizioni Riccardo Franchi, Gorgonzola Piccante, Kalamataoliven
205,-

Manzo

Marinert flatbiff av okse, sopp, vårløk
205,-

HVIT PIZZA

Alle hvite pizzaer lages med mozzarella

Al Tartufo

Fungikrem, trøffelsalami, fersk timian (so)
205,-

Quattro Formaggi bianco

Røros rømme, Mozzarella, Gorgonzola Piccante, Taleggio, Grana Padano 16 mnd
199,-

Pizza Salsiccia

Fungikrem, Maschmanns Salsiccia, sopp, soltørket tomat. (so)
205,-

Parma Bianco

Røros rømme, Parmaskinke, ruccola, Grana Padano 16 mnd.
209,-

Løymrom Pizza

Røros rømme, Västerbottensost, Løymrom fra Bottenviken, Syltet Rødløk, Dill. (F)
249,-

Sesongens Pizza

Røros rømme, N´duja fra Edizioni Riccardo Franchi, fersk Burrata.
239,-

EKSTRA

Glutenfri Pizzabunn 25,-
inneholder spor av gluten!

Kjøtt

Parmaskinke 30,-	Pata Negra 99,-
Stavangerskinke 30,-	Salami Piccante 30,-
Trøffelsalami 30,-	Flatbiff av okse 30,-
Salsiccia 30,-	N´duja 30,-

Ost

Mozzarella 30,-	Bøffel Mozzarella 40,-
Taleggio 30,-	Grana Padano 16 mnd 30,-
Gorgonzola Piccante 30,-	Burrata 60,-

Grønt

Rød løk 15,-	Chili 15,-
Cherrytomater 15,-	Aroma sopp 15,-
Grillet artisjokk 15,-	Oliven 15,-
Ruccola 15,-	Pinjekjerner 25,-
Soltørket tomat 15,-	Syltet rødløk 15,-
Aioli 25,-	Pesto Genovese 25,-

Allergener - Hvis ikke noe annet angis inneholder alle våre pizzaer allergenene hvet og melk.

S: Skaldyr / E: Egg / F: Fisk / P: Peanøtter / SO: Soya / M: Melk / SE: Selleri / SEN: Sennep / SES: Sesamfrø / LU: Lupin / B: Bløtdyr / SO2: Svoveldioksid og sulfitt / SP: Spelt / Hv: Hvetemel / Ru: Rugmel / H: Havre / By: Bygg / Ha: Hasselnøtter / Ma: Mandel / PK: Pinjekjerner / PN: Pekannøtter / Va: valnøtter / P: Pistasjønøtter

SANDWICH MENY

Croissant 69,-

Stavangerskinke fra A. Idsøe & Dobbiaco fra Guffanti
(Hv,M)

7-Korn Sandwich 99,- Vegetar!

Brie & Egg
(Hv, Ru, M,E,SEN,SE)

Grillet toast 89,-

Stravanger skinke fra A. Idsøe, Dijon Sennep & modne oster
(Hv,M, SEN,SE)

Grillet toast med trøffel 109,-

Prosciutto Cotto al Tartufo & modne oster
(Hv,M)

Mortadella Sandwich 119,-

Mortadella fra Edizioni Riccardo Franchi & brød bakt i vedfyrt steinovn
(Hv,,M,P)

Grillet Pastrami Sandwich 119,-

Cheddar & jalapeno brød, Pastrami fra A. Idsøe & Dobbiaco fra Guffanti. **Hot!**
(Hv,Ru,SEN,M,E)

Focaccia sandwich 119,-

Parmaskinke & mozzarella
(Hv,Ru,PK,Ha,PN,PK,CA,VA,SEN,M,E)

Tunfisk sandwich 119,-

Tunfisk, kapers & tomatfocaccia
(Hv,Ru,SEN,E,F,)

Side salad 59,-

Salat, cherry tomat, rødløk, Parmesan, vinegrette (M,SO2)

***NB! Med forbehold om at det kan være utsolgt.
Sandwicher serveres fremst mellom kl 08 – 14 og så lenge de varer.***

Fatøl

Classic Pilsner, Klokk & Co (bygg,hvete,havre) 33cl. 99,-

What? Wheat! Klokk & Co (bygg,hvete) 33cl. 109,-

Juicy IPA, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33cl. 109,-

Flaske-/boksøl

Maschmanns Karenslyst, Kinn Bryggeri, Mørk Lager (Bygg) 37cl. 89,-

Pilegrim, Pale Ale/ Lyst engelsk øl 33 cl. 109,-
(Glutenfri <20 ppm)

Snik Session IPA Klokk & Co (bygg) 33cl. 99,-

Oslove pride Passion Blonde, Oslo Brewing Co 33cl. 145,-
(bygg,havre,hvete)

SMOOTH Mango IPA, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 50cl. 119,-

Kriek Of Telemark, Nøgne Ø (bygg,hvete) 33 cl. 145,-

Samuel Smith Organic Apple Cider, 37,5cl. 120,-

Buddah's Hand Lemon Cider, Blackstock 33cl. 150,-

Champagne & musserende

Frankrike

Crémant de Limoux Brut 2017, Martinolles
565,- / **Glass 115,-**

Brut Champagne, Didier Chopin
875,-

Taittinger, Brut Reserve
1320,-

Comtes de Champagne Blanc de Blanc Brut 2007, Taittinger
2365,-

Cristal 2004, Louis Roederer
3445,-

Hvitvin

Italia

Veneto
Soave Classico 2019, Pieropan
595,-

Frankrike
Bordeaux
Chateau Lamothe-Vincent Reserve White 2019
540,- / **Glass 125,-**

Rhône
Inopia Blanc 2016, Lucien le Moine
975,-

Bourgogne
Chablis 2018, Domaine Billaud-Simon
840,-

Bourgogne Blanc 2017, Lucien le Moine
1495,-

Puligny-Montrachet 1er cru "les Folatieres" 2017
Lucien Le Moine
2995,-

Loire
Sancerre 2018, Dom. Henry Natter
690,- / **Glass 145,-**

Pouilly Fumé Silex 2016, Didier Dagueneau
1895,-

Languedoc-Roussillon

Chardonnay 2019, Domaine Astruc
495,- / **Glass 110,-**

Tyskland

Rheinessen
Riesling Trocken Steinwein 2018, Weingut Winter
670,-

Kloppberg Riesling Grosses Gewächs 2016, Weingut Winter
960,-

Rosévin

Frankrike, Languedoc-Roussillon
Claude Val Rose' 2019, Les Domaines Paul Mas
495,- / **Glass 110,-**

Italia, Veneto
Cavalchina Chiaretto 2020, Bardolino DOC
540,- / **Glass 125,-**

Rødvin

Frankrike

Rhône
Inopia Rouge 2017, Lucien le Moine
840,-

Bourgogne
Bourgogne Rouge 2017, Lucien Le Moine
1495,-

Pommard 1er cru "les Rugiens" 2017, Lucien Le Moine
1995,-

Beaujolais
Bonnet Rouge Gamay Noir 2018, Potel-Aviron
570,- / **Glass 130,-**

Sancerre
Sancerre Rouge 2018, Henry Natter
750,- / **Glass 170,-**

Italia

Piemonte
Barbera d'Asti Pian Scorrone 2018, Il Falchetto
630,-

Barbaresco Autinbej 2017, Cal`Del Baio
840,-

Barolo Enzo Bartoli 2015, Mondo del Vino
810,- / **Glass 180,-**

Toscana
Rosso di Toscana "Mamma Piccini", Piccini
495,- / **Glass 110,-**

Dessertvin

Frankrike
Banyuls 2013, M. Chapoutiere
85,-

Italia
Vin Santo 1995, Castello di Monsanto
110,-

Muffato della Sala 2007, Marchesi Antinori
99,-

Avec

Grappa, Jacopo Poli 4 cl. 140,-

Torcolato Barrique

Delamain Pale & Dry X.O 4 cl. 185,-

Macallan Sherry Oak 12 Yo 4cl. 149,- (Bygg)

Aquavit Gammel Opland 4 cl. 109,-

MASCHMANN'S

BAKERI & PIZZERIA

Varm drikke

Traktekaffe 35,- inkl. påfyll

Maschmanns Huskaffe. Øko. Brent av KAFFA

Cajamarca, Peru. Art: Våtføredlet Gul Caturra

En mellombrent kaffe med smak av tørket frukt, mørk sjokolade & brunt sukker.

Espresso	32,-
Americano	36,-
Caffe latte	48,- (M)
Cortado	44,- (M)
Cappuccino	46,- (M)
Macchiato	40,- (M)
Mocca	56,- (M)

Islatte	49,- (M)
Islatte – kokos	59,- (M)
Iste – sort/sitron	59,-
Cold brew	59,-

Maschmanns Espresso. Øko. Brent av KAFFA

La Palma, Cajamarca, Peru. Art: Gul Caturra

Balansert og søt med aroma av tørket frukt, mørk sjokolade & brunt sukker.

Melk: Øko Hel- og Lettmelk fra Røros meieriet.

Laktosefri melk. Soyadrikk. Oatley Ikaffe. 6,-

Varm sjokolade 54,- (M)

Vahlona 55%

TE FRA HARNEY & SONS 45,-

Sort: Earl Grey. Paris. Ginger & Peach.

Grønn: Japanese Sencha. Jasmine.
Coconut & Lemongrass.

Rødt: Canberry & Orange

Urt: Peppermint

Juice & Brus

Ringi eplemost Aroma 70 cl. 139,- / 25cl. 49,-

Hovelsrud eplemost Aroma 33cl. 69,-

Ferskpresset øko Appelsinjuice 25 cl. 49,-

San Pellegrino

Limonata / Aranciata / Aranciata Rossa 20 cl 44,-

Naturell 75 cl 95,- / 33 cl 39,-

Pepsi, Pepsi Max 44,-

Luscombe Hot Ginger Beer 27cl . 59,-

Happy days Pils, Klokk & Co (bygg) 33 cl. 49,- Alkoholfri

FRIPA, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33 cl. 69,- Alkoholfri

Mango FRIPA, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33 cl. 69,-
Alkoholfri

Frokostmeny

*serveres fra kl. 08.00-10.00 på hverdager.

Lørdag: 09:00-11:00 | Søndag: 09:00-11:00

Maschmanns frokostfjøl 149,- *

Pastrami, Mortadella, Dobbiasco og Brie de Meaux med godt tilbehør.
Nybakt surdeigsbrød og Scones fra Bakeriet.

Smør fra Røros samt Yoghurt fra Røros med musli. (Hv,Ru, PK,Ha,PN,PK,SEN,M)

Speilegg og ldsøe bacon 99,- *

2 egg og 3 skiver med bacon fra ldsøe. Stekt i vedfyrt steinovn servert med ristet landbrød og røros smør. (M,HV)

Yoghurt fra Røros med øko syltetøy og Maschmanns müsli

49,-(Hv, Ru, M, Ha)

Croissant 44,-

(M,HV)

Grov scones 39,-

(M,HV,H)

Surdeigs rundstykke 25,-

(Hv,Ru,By,H,S)

Side Orders:

Stavangerskinke 30,-

Parmaskinke 30,-

Pastrami 30,-

Røros smør 15,-

Øko Syltetøy 15,-

Mozzarella 30,-

Brie de Meaux 30,-

Dobbiasco 30,-

Allergener: S: Skalldyr / E: Egg / F: Fisk / P: Peanøtter / SO: Soya / M: Melk / SE: Selleri / SEN: Sennep / SES: Sesamfrø / LU: Lupin / B: Bløtdyr / SO2: Svoveldioksid og sulfitt / SP: Spelt / Hv: Hvetemel / Ru: Rugmel / H: Havre / By: Bygg / Ha: Hasselnøtter /

Ma: Mandel / PK: Pinjekjerner / PN: Pekannøtter / CA: Cashewnøtter / VA: Valnøtt