

# MASCHMANN'S

## BAKERI & PIZZERIA

### Varm drikke

**Traktekaffe 37,-** inkl. påfyll

**Maschmanns Huskaffe. Øko. Brent av KAFFA**

Cajamarca, Peru. Art: Våtforedlet Gul Caturra  
En mellombrent kaffe med smak av tørket frukt, mørk sjokolade & brunt sukker.

**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.

Espresso	34,-
Americano	39,-
Caffe latte	52,- (M)
Cortado	47,- (M)
Cappuccino	49,- (M)
Macchiato	43,- (M)
Mocca	63,- (M)

Islatte	54,- (M)
Iste – sort/sitron	54,-

**Melk:** Øko Hel- og Lettmelk fra Røros meieriet.

**Laktosefri melk. Soyadrikk. Oatley Ikaffe. 7,-**

**Varm sjokolade 59,-** (M)  
Vahlona 55%

**TE FRA HARNEY & SONS 49,-**

**Sort:** Earl Grey. Paris. Ginger & Peach.

**Grønn:** Japanese Sencha. Jasmine.  
Coconut & Lemongrass.

**Rødt:** Canberry & Orange

**Urt:** Peppermint

### Juice & Brus

**Ringi eplemost Aroma 70 cl. 149,- / 25cl. 55,-**

**Ferskpresset Appelsinjuice 25 cl. 55,-**

**San Pellegrino**

Limonata / Aranciata / Aranciata Rossa **20 cl 44,-**  
Naturell **75 cl 95,- / 33 cl 39,-**

**Pepsi, Pepsi Max 33 cl. 46,-**

**Luscombe Hot Ginger Beer 27cl . 62,-**

**Happy days Pils, Klokk & Co (bygg) 33 cl. 52,-** Alkoholfri

**FRIPA, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33 cl. 72,-** Alkoholfri

**Mango FRIPA, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33 cl. 72,-** Alkoholfri

### Frokostmeny

*\*serveres fra kl. 08.00-10.00 på hverdager.*

*Lørdag og søndag: 09:00-11:00*

**Maschmanns frokostfjøl 159,- \***

Pastrami, Mortadella, Dobbiaco, Brie de Meaux samt grønnskaer.  
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 109,- \***

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

**Ekstra egg: 30,- Ekstra bacon: 30,-**

**Yoghurt fra Røros med øko syltetøy og Maschmanns müsli**

**55,-**(Hv, Ru, M, Ha)

**Croissant 46,-**

(M,HV)

**Grov scones 42,-**

(M,HV,H)

**Surdeigs rundstykke 25,-**

(Hv,Ru,By,H,S,)

### Side Orders:

Stavangerskinke 40,-

Parmaskinke 40,-

Pastrami 40,-

Røros smør 19,-

Øko Syltetøy 19,-

Mozzarella 35,-

Brie de Meaux 35,-

Dobbiaco 35,-

Talleggio 35,-

# 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. 149,- / 25cl. 55,-

Ferskpresset Appelsinjuice 25 cl. 55,-

#### San Pellegrino

Limonata / Aranciata / Aranciata Rossa 20 cl 44,-

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

Pepsi, Pepsi Max 33 cl. 46,-

Luscombe Hot Ginger Beer 27cl . 62,-

Happy days Pils, Klokk & Co (bygg) 33 cl. 52,- Alkoholfri

FRIPA, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33 cl. 72,- Alkoholfri

Mango FRIPA, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33 cl. 72,- Alkoholfri

### ANTIPASTI

#### Saltristede Marconamandler fra Almondeli

(Ma) 52,-

Trøffelchips fra TartufLanghe 55,-

Spekemat – Parmaskinke, Fennikelsalami, Trøffelsalami 40gr 69,-

Pata Negra - Iberico Bellota fra Domecq 30 gr. 109,-

#### Schiacciata

Pizzabunn stekt med olivenolje & rosmarin (Hv)

89,-

#### Capresesalat

Cherrytomater, bøffelmozzarella fra Guffanti, basilikum, olivenolje og balsamicosirup (M,SO2)  
159,-

#### Pizza Bruschetta

Pizzabunn toppet med økologiske tomater, hvitløk & basilikum (Hv)  
159,-

#### Ekstra:

Parmaskinke 40,-

Bøffelmozzarella fra Guffanti 50,-

#### Maschmanns Ost- & spekematfjøl

Ost og spekemat med tilbehør fra Maschmanns innholdsrike ostedisk (M,Hv,E,SEN, PK)  
219,-

#### Skagetoast

Maschmanns Skagensalat, agurk & sitron (Hv,M,S,E,SEN,SES)  
199,-

### SALAT

#### Salat à la Italia

Frisk salat med Parmaskinke, Parmesan, cherry tomater, rødløk og Kalamataoliven, vinaigrette. Serveres med økologisk brød fra vårt eget bakeri.(Hv,M,SO2)  
209,-

#### Cæsarsalat

Romano salat, stekt kylling, sprø bacon fra Idsøe, Cherry tomter, Parmesan, Cæsar dressing samt krutonger. (M,Hv,SES,F,Ru,E)  
209,-

#### Sesongens salat

Frisk salat med marinert gresskar, bakt zucchini, spicy kikerter, fetaost, vinaigrette med tahini og sitron og toppet med rotfruktchips. Serveres med økologisk brød fra vårt eget bakeri. (M,Hv,SES,Ru,E)  
199,-

### DESSERT

#### Daimkake (M,E,Ma)

99,-

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

69,-

#### Iskrem/Sorbet fra Sverre Sætre assorterte smaker

69,-

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

## 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

185,-

#### Buffalata

Fersk bøffelmozzarella fra Guffanti, basilikum  
199,-

#### Quattro Formaggi

Mozzarella, Gorgonzola Piccante, Taleggio, Grana Padano 16 mnd  
209,-

#### Pizza Verdure

Grillet artisjokk, oliven, cherrytomater  
199,-

#### Capricciosa

Stavangerskinke, sopp, Kalamataoliven, artisjokk  
209,-

#### Parma

Parmaskinke, ruccola, Grana Padano 16 mnd  
219,-

#### Pata Negra

Iberico Bellota fra Domecq, ruccola, Pinjekjerner (PK)  
259,-

#### Calabria

Salami Piccante fra Edizioni Riccardo Franchi, rød løk  
209,-

#### Volcano

Salami Piccante fra Edizioni Riccardo Franchi, rød løk, chili  
215,-

#### Pugliese

Salami Piccante fra Edizioni Riccardo Franchi, Gorgonzola Piccante, Kalamataoliven  
219,-

#### Manzo

Marinert flatbiff av okse, sopp, vårløk  
219,-

### HVIT PIZZA

Alle hvite pizzaer lages med mozzarella

#### Al Tartufo

Fungikrem, trøffelsalami, fersk timian (so)  
215,-

#### Quattro Formaggi bianco

Røros rømme, Mozzarella, Gorgonzola Piccante, Taleggio, Grana Padano 16 mnd  
209,-

#### Pizza Salsiccia

Fungikrem, Maschmanns Salsiccia, sopp, soltørket tomat. (so)  
215,-

#### Parma Bianco

Røros rømme, Parmaskinke, ruccola, Grana Padano 16 mnd.  
219,-

#### Løjrom Pizza

Røros rømme, Västerbottensost, Løjrom fra Bottenviken, Syltet Rødløk, Dill. (F)  
269,-

## Sesongens Pizza

**Fungikrem, Mozzarella, Maschmanns Salsiccia, Kantareller, fersk timian.** (so)  
239,-

### EKSTRA

Glutenfri Pizzabunn 39,-  
inneholder spor av gluten!

#### Kjøtt

Parmaskinke 40,-  
Stavangerskinke 40,-  
Trøffelsalami 40,-  
Salsiccia 40,-

#### Ost

Mozzarella 35,-  
Taleggio 35,-  
Gorgonzola Piccante 35,-

#### Grønt

Rød løk 20,-  
Cherrytomater 20,-  
Grillet artisjokk 20,-  
Ruccola 20,-  
Soltørket tomat 20,-  
Kantareller 30,-  
Aioli 25,-

Pata Negra 109,-  
Salami Piccante 40,-  
Flatbiff av okse 40,-

Bøffel Mozzarella 40,-  
Grana Padano 16 mnd 35,-

Chili 20,-  
Aroma sopp 20,-  
Oliven 20,-  
Pinjekjerner 30,-  
Syltet rød løk 20,-

Pesto Genovese 25,-

Allergener - Hvis ikke noe annet angis inneholder alle våre pizzaer allergenene hvetet 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 79,-**

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

### **7-Korn Sandwich 109,- Vegetar!**

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

### **Grillet toast 99,-**

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

### **Grillet toast med trøffel 115,-**

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

### **Mortadella Sandwich 125,-**

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

### **Grillet Pastrami Sandwich 125,-**

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

### **Focaccia sandwich 125,-**

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

### **Tunfisk sandwich 125,-**

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

### **Side salad 62,-**

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 Sjølyst, Kinn Bryggeri, Belgisk blond ale (Bygg) 37cl. 89,-

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

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,-

## 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,- / **Glass 125,-**

### Frankrike

#### Bordeaux

Chateau Lamothe-Vincent Reserve White 2019  
540,-

#### Rhône

Inopia Blanc 2016, Lucien le Moine  
975,-

#### Bourgogne

Chablis 2018, Domaine Billaud-Simon  
840,- / **Glass 185,-**

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,-

Pouilly Fumé Silex 2016, Didier Dagueneau  
1895,-

#### Languedoc-Roussillon

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

### Tyskland

#### Rhein Hessen

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,-

## Rødvin

### Frankrike

#### Rhône

Inopia Rouge 2017, Lucien le Moine  
840,-

Crozes Hermitage 2011, Pierre Gaillard  
855,-

#### Bourgogne

Bourgogne Rouge 2017, Lucien Le Moine  
1495,-

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

#### Sancerre

Sancerre Rouge 2018, Henry Natter  
750,-

### Italia

#### Piemonte

Barbaresco Autinbej 2017, Cal'Del Baio  
840,-

Barolo Enzo Bartoli 2015, Mondo del Vino  
810,-

#### Toscana

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

#### Sicilia

Etna Rosso 2017, Profumo di Vulcano Graziani  
810,- / **Glass 180,-**

## Sesongens vin:

## Château le Loup, Saint-Émilion Grand Cru 2016

800,- / 180,-

## Dessertvin

### Frankrike

Banyuls 2013, M. Chapoutiere  
85,-

### Italia

Vin Santo 1995, Castello di Monsanto  
110,-

Muffato della Sala 2007, Marchesi Antinori  
99,-

### Portugal

Niepoort Late Bottle Vintage 2011  
110,-

## Avec

Grappa, Jacopo Poli 4 cl. 140,-

Gammel Dansk Bitters 4cl. 109,-

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

Aquavit Gammel Opland 4 cl. 109,-