

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)

Melk: Øko Hel- og Lettmelk fra Røros meieriet.

Laktosefri melk. Soyadrikk. Oatley Ikkaffe. 7,-

Varm sjokolade 59,- (M)

Vahlona 55%

Pisket Røros krem 15,-

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,-

Hovelsrud eplemost Aroma 33cl. 79,-

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,-

Luscombe Rasperry Crush 27cl. 62,-

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

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

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

FROKOST

* 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 Idsøe bacon 109,- *

2 egg og 3 skiver med bacon fra Idsøe. 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,E)

Surdeigs rundstykke 25,-

(Hv,Ru,By,H,S)

Grov scones 42,-

(M,HV,H)

Pain au chocolat 56,-

(M,HV,E)

Side Orders:

Stavangerskinke 40,-

Pastrami 40,-

Mortadella (p) 40,-

Mozzarella 35,-

Brie de Meaux 35,-

Røros smør 19,-

Øko Syltetøy 19,-

Dobbiaco 35,-

Talleggio 35,-

SANDWICH

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)

Grillet Pastrami Sandwich 125,- Hot!

Cheddar & jalapeno brød, Pastrami fra A. Idsøe & Dobbiaco fra Guffanti.

(Hv,Ru,SEN,M,E)

Mortadella Sandwich 125,- (Hv,,M,P)

Mortadella fra Edizioni Riccardo Franchi & brød bakt i vedfyrt steinovn

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 49,-

Salat, cherry tomat, rødløk, vinegrette (SO2)

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

DRINKER

Aperol spritz 139,-

Aperol, Crémant, sodavann, appelsin

Mimosa 139,-

Crémant, appelsinjuice

Bellini 139,-

Crémant, Bellini Cipriani

Cinnamon Warmer 139,-

Whiskey, varm Ringi eplemost, honning, kanel

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)

Maschmanns Espresso Martini 145,-

Vodka, kaffelikør, espresso

Whisky Sour 145,-

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

JUICE & BRUS

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

Hovelsrud eplemost Aroma 33cl. 79,-

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,-

Luscombe Raspberry Crush 27cl. 62,-

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

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

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

DESSERT

Daimkake (M,E,Ma)

109,-

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

69,-

Spør din servitør for vårt øvrige utvalg av dessert!

ANTIPASTI

Saltristede Marconamandler fra Almondeli (Ma) 52,-

Trøffelchips fra TartuLanghe 55,-

Spekemat – Parmaskinke, Salami Piccante , 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,-

Maschmanns Ost- & spekematfjøl

Ost og spekemat med tilbehør fra

Maschmanns innholdsrike ostedisk

(M,Hv,E,SEN, PK)

219,-

Passe som hovedrett men også fin å dele for 2-4 personer!

Pizza Bruschetta

Pizzabunn toppet med økologiske tomater,

hvitløk & basilikum (HV)

159,-

Ekstra:

Parmaskinke 40,- Bøffelmozzarella fra Guffanti 50,-

Skagentoast

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

Hovelsrud kylling, sprø bacon fra Idsøe, Parmesan, Romano salat,

Cherry tomter, Cæsar dressing samt krutonger. (M,Hv,SES,F,Ru,E)

209,-

Sesongens salat

Andeconfit, chevre, salat, persimon, karamelliserte pekannøtter samt en sitrus & lønnesirup vinegrette.

Serveres med økologisk brød fra vårt eget bakeri. (M,Hv,Ru,PN)

209,-

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: Pistasjnøtter

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 tomatsaus av 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, Kalamata oliven,
cherrytomater
199,-

Capricciosa

Stavangerskinke, sopp, Kalamataoliven,
grillet artisjokk
209,-

Parma

Parmaskinke, Grana Padano 16 mnd, ruccola
219,-

Pata Negra

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

Calabria

Salami Piccante fra Edizioni Riccardo Franchi,
rødløk
209,-

Volcano

Salami Piccante fra Edizioni Riccardo Franchi,
rødløk, chili
215,-

Pugliese

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

Manzo

Marinert flatbiff av okse, sopp, vårløk
219,-

HVIT PIZZA

Al Tartufo

Trøffelsalami, mozzarella, fersk timian,
Fungikrem (so)
215,-

Quattro Formaggi bianco

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

Salsiccia

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

Parma Bianco

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

Løyrom

Løyrom fra Bottenviken, Västerbottensost,
Syltet Rødløk, Dill, Røros rømme (F,so2)
269,-

SESONGENS PIZZA

Klippfisk fra Dybvik, mozzarella, cherrytomat,
oliven, kapers, gressløk samt tomatsaus av San
marzano DOP tomater 219,- (F)

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,-

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

Bøffel Mozzarella 50,-
Grana Padano 16 mnd 35,-
Västerbottensost 35,-

Chili 20,-
Aroma sopp 20,-
Kalamataoliven 20,-
Pinjekjerner 30,-
Syltet rødløk 20,-

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

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,-

ØL & SIDER

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

Juleklokk Klokk & Co (bygg,hvete,rug) 33cl. 119,-

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,-**

Crémant de Bourgogne 2018, Domaine Francois Mikulski
705,-

Brut Champagne, Didier Chopin
875,-

Taittinger, Brut Reserve
1320,-

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

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

Marcel Martin Pouilly Fumé La Rochetais 2018
700,- / **Glass 155,-**

Pouilly Fumé Silex 2016, Didier Dagueneau
1895,-

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

Tyskland

Rheinhessen
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,-
Italia, Veneto
Cavalchina Chiaretto 2020, Bardolino DOC 540,-

RØDVIN

Frankrike

Rhône
Inopia Rouge 2017, Lucien le Moine
840,-

Crozes Hermitage 2018, Pierre Gaillard
855,-

Bourgogne

Bourgogne Rouge 2017, Lucien Le Moine
1495,-

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

Alsace

Pinot Noir "Réserve Particulière" 2019, Jean Geiler
540,- / **Glass 125,-**

Loire

Sancerre Rouge 2018, Henry Natter
750,-

Italia

Piemonte

Il Nido Barbera D'asti 2019, Cascina Castlet
540,-

Barbaresco Autinbej 2017, Cal' Del Baio
840,-

Barolo Monsori, 2016, Cascina Tetti La Morra
885,-

Veneto

Amarone della Valpolicella Classico Capitel de Roari 2016, Luigi Righetti
840,-

Toscana

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

Puglia

Primitivo 2017, Ognissole
630,- / **Glass 140,-**

Sicilia

Scalunera Etna Rosso 2018, Torre Mora
810,- / **Glass 180,-**

SESONGENS VIN

Bourgogne Chardonnay 2019,
Domaine Francois Mikulski 875,- / 190,-

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,-