

# MASCHMANN'S

## BAKERI & PIZZERIA

### VARM DRIKKE

Traktekaffe 37,- inkl. påfyll

Kaldbrygget kaffe «Coldbrew» 25 cl. 65,-

**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)
Is latte	56,- (M)
Is latte - kokos	64,- (M)

Melk: Øko Hel- og Lettmelk fra Røros meieriet.

Laktosefri melk. Soyadrikk. Oatley Ikaffe. 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,-

Hovelsrud eplemost Aroma 33cl. 79,-

Ferskpresset Appelsinjuice 25 cl. 55,-

Maschmanns hjemmelagde iste, sort te & sitron 25cl. 65,-

**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,-

Luscombe Rhubarb Crush 27cl. 62,-

Gringo Mexican Lager, Klokk & Co (bygg) 33 cl. 72,- Alkoholfri

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

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

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

Alkoholfri

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

### FROKOST

\* serveres fra kl. 08.00-10.00 på hverdager. Lørdag og søndag: 09:00-11:00

**Maschmanns frokost 169,- per person. \* MINIMUM 4 PERSONER**

Fennikelsalami, Mortadella, Dobbiaco, Brie de Meaux samt grønnskaer.

Nybakt surdeigsbrød og Scones fra Bakeriet.

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

**Speilegg og Idsøe bacon 109,- \* (M,HV)**

2 egg og 3 skiver med bacon fra Idsøe. Stekt i vedfyrt steinovn servert med landbrød og røros smør.

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

**Yoghurt fra Røros med 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,-

Fennikel salami 40,-

Mortadella (p) 40,-

Mozzarella 35,-

Brie de Meaux 35,-

Røros smør 19,-

Øko Syltetøy 19,-

Dobbiaco 35,-

Talleggio 35,-

### SANDWICH

**Croissant 89,-**

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

**Grov croissant 89,-**

Fennikel salami fra Edizioni Riccardo Franchi & Gruyère (Hv,Ru,M,E,SE,By)

**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 135,-**

Parmaskinke & mozzarella (Hv,Ru,PK,SEN,M,E)

**Tunfisk sandwich 135,-**

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

**Side salad 62,-**

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

## DRINKER

**Aperol spritz 139,-**  
Aperol, Crémant, sodavann

**Limoncello spritz 139,-**  
Limoncello, Crémant, sodavann

**Mimosa 139,-**  
Crémant, appelsinjuice

**Bellini 139,-**  
Crémant, Bellini Cipriani

**Moscow mule 139,-**  
Vodka, Luscombe Hot Ginger Beer, Lime

**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

## JUICE & BRUS

**Ringi eplemost Aroma 70 cl. 149,-**  
**Hovelsrud eplemost Aroma 33cl. 79,-**

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

**Maschmanns hjemmelagde iste, sort te & sitron 33cl. 65,-**

**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,-**  
**Luscombe Rhubarb Crush 27cl. 62,-**

**Gringo Mexican Lager, Klokk & Co (bygg) 33 cl. 72,-** Alkoholfri  
**FRIPA, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33 cl. 72,-** Alkoholfri  
**FRIPA Mango, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33 cl. 72,-** Alkoholfri  
**FRIPA Radler, Lime & Mango, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33 cl. 72,-** Alkoholfri

## DESSERT

**Daimkake** (M,E,Ma)  
109,-

**Sitron- & marengs tartelette** (M,E,HV)  
69,-

**Panna Cotta med bær** (M)  
119,-

**Tiramisu** (M,E,Ha,PN,P,S02)  
129,-

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

## ANTIPASTI

**Saltristede Marconamandler fra Almondeli** (Ma) 52,-

**Trøffelchips fra TartuLanghe** 55,-

**Spekemat** – Parmaskinke, Fennikel salami, 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,S02)  
159,-

**Maschmanns Ost- & spekemattjøl**

Ost og spekemat med tilbehør fra  
Maschmanns innholdsrike ostedisk  
(M,Hv,E,SEN, PK)  
229,-

*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)  
229,-

## 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,S02)  
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**  
Burrata, grønn asparges, sukker erter, reddik, salat, urtdressing.  
Serveres med økologisk brød fra vårt eget bakeri. (M,Hv,SES,,Ru,PK)  
209,-

# 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

195,-

### Buffalata

Fersk bøffelmozzarella fra Guffanti, basilikum  
209,-

### Quattro Formaggi

Mozzarella, Gorgonzola Piccante, Taleggio,  
Grana Padano 16 mnd  
219,-

### Pizza Verdure

Grillet artisjokk, Kalamata oliven,  
cherrytomater  
209,-

### Capricciosa

Stavangerskinke, sopp, Kalamataoliven,  
grillet artisjokk  
219,-

### Parma

Parmaskinke, Grana Padano 16 mnd, ruccola  
229,-

### Pata Negra

Iberico Bellota fra Domecq, ruccola,  
pinjekjerner (PK)  
269,-

### Calabria

Salami Piccante fra Edizioni Riccardo Franchi,  
rødløk  
219,-

### Volcano

Salami Piccante fra Edizioni Riccardo Franchi,  
rødløk, chili  
225,-

### Pugliese

Salami Piccante fra Edizioni Riccardo Franchi,  
Gorgonzola Piccante, Kalamataoliven  
229,-

### Manzo

Marinert flatbiff av okse, sopp, vårløk  
229,-

## HVIT PIZZA

### Al Tartufo

Trøffelsalami, mozzarella, fersk timian,  
Fungikrem (so)  
225,-

### Quattro Formaggi bianco

Mozzarella, Gorgonzola Piccante, Taleggio,  
Grana Padano 16 mnd, Røros rømme  
219,-

### Salsiccia

Maschmanns Salsiccia, mozzarella, sopp,  
soltørket tomat, Fungikrem (so)  
225,-

### Parma Bianco

Parmaskinke, ruccola, mozzarella, Grana  
Padano 16 mnd., Røros rømme  
229,-

### Løyrom

Løyrom fra Bottenviken, Västerbottensost,  
Syltet Rødløk, Dill, Røros rømme (F,so2)  
279,-

## SESONGENS PIZZA

Speck dal Tirolo fra Edizioni Riccardo Franchi,  
mozzarella, Chevre, grønn asparges, ramsløk  
samt Røros rømme 229,-

## 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,-  
Speck dal Tirolo 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 hvetet 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**, Klok & Co (bygg,hvete,havre) 33cl. 99,-

**Maschmanns Sjølyst**, Kinn Bryggeri, Belgisk blond ale (bygg) 33cl. 99,-

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

**Maschmanns Radler**, Pils fra Klok&Co & Limonata San Pellegrino (bygg,hvete,havre) 40 cl. 99,-

## ØL & SIDER

Mongozo Buckwheat White Beer, Huyghe 33cl. **Glutenfri**. 119,-

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

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

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

Østkyst eple cider, Lovløs 33 cl. 120,-

## CHAMPAGNE & MUSSERENDE

### Frankrike

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

Cremant De Bourgogne Brut Rosé, Moingeon  
595,- / **Glass 125,-**

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 2019, Domaine Billaud-Simon  
840,-

Bourgogne Blanc 2018 Clos De La Carbonade, Borgeot  
780,- / **Glass 180,-**

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

##### Rheinessen

Riesling Trocken Steinwein 2018, Weingut Winter  
670,-

Kloppberg Riesling Grosses Gewächs 2016, Weingut Winter  
960,-

# ROSÉVIN

### Frankrike

Claude Val Rose' 2019, Les Domaines Paul Mas 495,- / **Glass 110,-**  
Bourgogne Rosé 2020, La Chablisienne 595,- / **Glass 125,-**

### 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,-

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,-**

#### Sicilia

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

### USA

#### Washington State

Syrah Columbia Valley 2019, Château Ste Michelle  
700,- / **Glass 155,-**

## SESONGENS VIN

**Stag's Leap Sauvignon Blanc 2017,  
Napa Valley, California.**

875,- / Glass 190,-

## DESSERTVIN

### Frankrike

Banyuls 2013, M. Chapoutiere  
85,-

### Italia

Vin Santo 1995, Castello di Monsanto  
110,-

### Portugal

Niepoort Late Bottle Vintage 2011  
110,-

## AVEC

Bache-Gabrielsen Sérénité Très Vieille Grand Champagne Cognac 4 cl. 185,-  
Delamain Pale & Dry X.O 4 cl. 185,-  
Limoncello di Sorrento, Villa Massa 4 cl. 99,-  
Gammel Dansk Bitters 4cl. 109,-  
Aquavit Gammel Opland 4 cl. 109,-