

# Maschmanns®

## VARM DRIKKE

### Maschmanns Huskaffe. Øko. Brent av KAFFA

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

### Traktekaffe 37,- inkl. påfyll

### 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 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. 159,-

Hovelsrud eplemost Aroma 33cl. 85,-

Kaldpresset Appelsinjuice 25 cl. 55,-

### San Pellegrino

Limonata / Aranciata / Aranciata Rossa 20 cl 52,-

Naturell 75 cl 105,- / 25 cl 46,-

Pepsi, Pepsi Max 33 cl. 56,-

Luscombe Raspberry Crush	27cl.	89,-
Luscombe Rhubarb Crush	27cl.	89,-
Luscombe St Clements	27cl.	89,-
Luscombe Passionate ginger beer	27cl.	89,-
Luscombe Hot Ginger Beer	27cl.	89,-
Fentimans Rose Lemonade	27,5 CL	72,-

No buzz no fuzz, Røros bryggeri(bygg) 33 cl. 72,- Alkoholfri

FRIPA, Klokk & Co (bygg, hvete, havre) 33 cl. 82,- Alkoholfri

## DRINKER

### Mimosa 139,-

Crémant, appelsinjuice

### Bellini 139,-

Crémant, Bellini Cipriani

## FROKOST

\*serveres fra kl. 08.00-10.00 på hverdager. Lørdag og søndag: 09:00-11:00  
Skjærtorsdag- 2. påskedag kl. 10:00-13:00

### Maschmanns Påske frokost 195,- \* MINIMUM 2 PERSONER

Pragerskinke, Røkelaks, Kokt egg

Cheddar, Chevre

Hjertesalat, tomat, agurk

Appelsinsalat

Smør fra Røros & marmelade

Nybakt Scones & surdeigsbrød fra Bakeriet. (Hv,Ru, PK,Ha,PN,PK,SEN,M,E,F)

### Speilegg og Idsøe bacon 119,- \* (M,HV,E)

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

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

### Økologisk Croissant med syltetøy & Røros smør 89,- (M,HV,E)

### Havre & tranebær scones med Clotted cream & syltetøy 89,- (M,HV)

## SANDWICH

### Croissant 95,-

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

### Grov croissant 95,-

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

### 7-Korn Sandwich 129,- Vegetar!

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

### Grillet toast 109,-

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

### Grillet toast med trøffel 125,-

Prosciutto Cotto al Tartufo & Taleggio DOP (Hv,M)

### Grillet Pastrami Sandwich 135,- Hot!

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

### Porchetta sandwich 135,-

Taleggio DOP & Pesto (Hv,Ru,PK,M,E)

### Mortadella Sandwich 135,- (Hv,M,P)

Mortadella fra Edizioni Riccardo Franchi & brød bakt i vedfyrt steinovn

### Focaccia sandwich 135,-

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

### Side salad 65,-

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

**Cinnamon Warmer 139,-**  
Whiskey, øko Ceylon kanel, varm eplemost fra Ringi

**White Russian 139,-**  
Vodka, kaffelikør, Røros fløte (M)

**Irish Coffee 145,-**  
Tullamore Dew, Kaffe, Røros krem (M)

**Maschmanns Espresso Martini 145,-**  
Vodka, kaffelikør, espresso

## JUICE & BRUS

**Ringi eplemost Aroma 70 cl. 159,-**  
**Hovelsrud eplemost Aroma 33cl. 85,-**

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

**San Pellegrino**  
Limonata / Aranciata / Aranciata Rossa **20 cl 52,-**  
Naturell **75 cl 105,- / 25 cl 46,-**

**Pepsi, Pepsi Max 33 cl. 56,-**

**Luscombe Rasperry Crush 27cl. 89,-**  
**Luscombe Rhubarb Crush 27cl. 89,-**  
**Luscombe St Clements 27cl. 89,-**  
**Luscombe Passionate ginger beer 27cl. 89,-**  
**Luscombe Hot Ginger Beer 27cl. 89,-**

**Fentimans Rose Lemonade 27,5 CL 72,-**

**No buzz no fuzz, Røros bryggeri(by) 33 cl. 72,-** Alkoholfri  
**FRIPA, Klokk & Co (By, Hv, H) 33 cl. 82,-** Alkoholfri

## DESSERT

**Panna cotta med bær (M)**  
119,-

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

**Sitron- & marengs tartelette (M,E,HV)**  
79,-

**Kokosmakron (M,E)**  
22,-

## ANTIPASTI

**Saltristede Marcona mandler fra Almondeli (Ma) 52,-**

**Trøffelchips fra TartuLanghe 55,-**

**Spekemat – Parmaskinke, Fennikel salami, Trøffelsalami 40gr 79,-**

**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)  
165,-

**Maschmanns Ost- & spekematfjøl**  
Ost og spekemat med tilbehør fra  
Maschmanns innholdsrike ostedisk (M,Hv,E,SEN, PK)  
239,-  
*Passe som hovedrett men også fin å dele for 2-4 personer!*

**Pizza Bruschetta**  
Pizzabunn toppet med økologiske tomater, hvitløk & basilikum (HV)  
165,-  
**Ekstra:**  
**Parmaskinke 40,- Bøffelmozzarella fra Guffanti 50,-**

**Skaguntoast**  
Maschmanns Skagensalat, agurk & sitron (HV,M,S,E,SEN,SES)  
239,-

## 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)  
225,-

**Cæsarsalat**  
Hovelsrud kylling, sprø bacon fra ldsøe, Parmesan, romano salat, cherry tomater, Cæsar dressing samt krutonger. (M,Hv,SES,F,Ru,E)  
239,-

**Sesongens salat**  
Frisk salat med Bøffelmozzarella fra Guffanti, kikerter, avocado, cherry tomat, cashewnøtter samt en vinaigrette.  
Serveres med økologisk brød fra vårt eget bakeri.(HV,M,cashewnøtter)  
225,-

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

## 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,-

#### Verdure

Grillet artisjokk, Kalamata oliven, cherrytomater  
209,-

#### Capricciosa

Pragerskinke fra A. Idsøe, 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)  
289,-

### SESONGENS PIZZA

Salame Finocchiona fra Edizioni Riccardo Franchi, Røykt Sørlandsk Mozzarella, hvitløksmarinert fennikel, Røros rømme  
239,-

### EKSTRA

Glutenfri Pizzabunn 49,-  
inneholder spor av gluten!

#### Kjøtt

Parmaskinke 40,- Pata Negra 109,-  
Pragerskinke 40,- Salami  
Piccante 40,- Trøffelsalami 40,-  
Flatbiff av okse 40,-  
Salsiccia 40,- Løyrom 20 g. 129,-  
Salame Finocchiona 40,-

#### Ost

Mozzarella 35,- Bøffel Mozzarella 50,-  
Taleggio 35,- Grana Padano 16 mnd 35,-  
Gorgonzola Piccante 35,- Västerbottensost 35,-  
Røykt Sørlandsk Mozzarella 50,-

#### Grønt

Rød løk 20,- Syltet rødløk 20,- Chili 20,-  
Ruccola 20,-  
Cherrytomater 20,- Aroma sopp 20,- Grillet artisjokk 20,- Kalamataoliven 20,-  
Pinjekjerner 30,- Soltørket tomat 20,-

Allergener - Hvis ikke noe annet angis inneholder alle våre pizzaer allergenene hvetе 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) 40 cl. 109,-  
**Maschmanns Sjølyst**, Kinn Bryggeri, Belgisk blond ale (Bygg) 40cl. 109,-  
**Juicy IPA, Klokk & Co** (bygg,hvete,havre) 40 cl. 119,-  
**Maschmanns Radler** 40 cl. 99,-  
Pils fra Klokk&Co & San Pellegrino Limonata (bygg,hvete,havre)

## ØL & SIDER

**Mongozo** Buckwheat White Beer, Huyghe 33cl. **Glutenfri.** 119,-  
**Isle of IPA**, Røros bryggeriet (bygg,hvete,havre) 33cl. 110,-  
**Galipette Cidre Biologique øko** 33 cl. 110,-  
**Foxy Ginger Beer**, Klokk & Co 33 cl. 98,-

## CHAMPAGNE & MUSSERENDE

### Frankrike

Crémant de Limoux Brut, Martinolles  
565,- / **Glass 115,-**  
Brut Champagne, Didier Chopin  
875,-  
Taittinger, Brut Reserve  
1320,-  
Comtes de Champagne Blanc de Blanc Brut 2007, Taittinger  
2365,-

## HVITVIN

### Italia

**Piemonte**  
Langhe Favorita 2021, Angelo Negro  
700,- / **Glass 155,-**

### Frankrike

**Bordeaux**  
Chateau Lamothe-Vincent Reserve White 2020  
540,-

**Rhône**  
Inopia Blanc 2019, Lucien le Moine  
975,-

**Bourgogne**  
Chablis 2019, Domaine Billaud-Simon  
840,-

Chablis 1er Cru Montmains 2016, Lucien Le Moine  
1995,-

Bourgogne Blanc 2019 Clos De La Carbonade, Borgeot  
820,- / **Glass 180,-**

Bourgogne Blanc 2020, Domaine Francois Mikulski  
975,-

Bourgogne Blanc 2017, Lucien le Moine  
1495,-

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

### Loire

Pouilly Fumé Silex 2016, Didier Dagueneau  
1895,-

### Tyskland

**Rheinhessen**  
Riesling Trocken Steinwein 2021, Weingut Winter  
670,- / **Glass 145,-**

Kloppberg Riesling Grosses Gewächs 2019, Weingut Winter  
960,-

### Portugal

**Beira Atlântico**  
Drink Me Natcool Branco 2021, Niepoort øko  
1L 750,- / **0,5L 380,- / Glass 120,-**

**Alientejo**  
Esporão Colheita 2019, Herdade do Esporão øko  
580,- / **Glass 130,-**

## ROSÉVIN

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

## RØDVIN

### Frankrike

**Rhône**  
Inopia Rouge 2019, Lucien le Moine  
840,-

Crozes Hermitage 2018, Pierre Gaillard  
855,-

### Bourgogne

Bourgogne Rouge 2020, Dom. François Mikulski.  
975,-

Bourgogne Rouge 2017, Lucien Le Moine  
1495,-

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

**Alsace**  
Pinot Noir "Réserve Particulière" 2020, Jean Geiler  
540,- / **Glass 125,-**

### Loire

Sancerre Rouge 2018, Henry Natter  
750,-

### Italia

**Piemonte**  
Il Nido Barbera D'asti 2021, Cascina Castlet  
540,-

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

Barolo Angelo Negro, 2015, Gio Domenico Negro  
1100,-

### Veneto

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

### Sicilia

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

### USA

#### Washington State

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

### Portugal

#### Beira Atlântico

Drink Me Natcool Tinto 2021, Niepoort øko  
1L 750,- / **0,5L 380,- / Glass 120,-**

## SESONGENS VIN

Spør din servitør!

## DESSERTVIN

### Frankrike

Banyuls 2013, M. Chapoutiere  
85,-

Sauternes 2010  
110,-

### Portugal

Niepoort Late Bottle Vintage 2011  
110,-

## AVEC

Bache-Gabrielsen Sérénité Très Vieille Grand Champagne Cognac 4 cl. 185,-  
Solera Gran Reserva Brandy de Jerez, Fernando de Castilla 4 cl. 149,-  
Nonino Grappa Lo Chardonnay Barrique 4 cl. 149,-  
Grappa Nebbiolo Aged, Prod. del Barbaresco 4 cl. 149,-  
Limoncello di Sorrento, Villa Massa 4 cl. 99,-