

Velkommen til Restaurant 980

980 meter over havet inviterer vi deg til
en matopplevelse inspirert av naturen
som omgir oss.

Med sesongens beste råvarer, lokale
smaker og nøye utvalgte viner fra vår
egen vinkjeller, ønsker vi å gi deg et
måltid preget av kvalitet, håndverk og
omtanke.



KJØKKENSJEFENS UTVALG

5 RETTER

18:00-20:30

Tomatsalat

Serveres med gazpacho & burrata
/melk, hvete, sulfitter/

Potetfondant

Med kremet røkt reinsdyr fylling
/melk/

Pannestekt Kveite

Med kamskjellsaus, ørretrogn,
pannestekt asparges & potetpuré
/fisk, melk, bløtdyr, skalldyr sulfitter/

Hjort ytrefilet

Serveres med småpoteter,
spinat & mandelsaus
/melk, mandler, sulfitter/

Pellestovas ostekake

Serveres med hvitsjokolade krumble & bær
/melk, nøtter/

1 195,-

Vinpakke

875,-



FORRETTER

Husets brød med pisket smør

/hvete, rug, spelt, melk/

65,-

Oliven

65,-

Tomatsuppe

Serveres med husets focaccia

/hvete/

205,-

Terres Gauda Albariño 2024

gl/175,- fl/890,-

Potetfondant

Med kremet røkt reinsdyr fylling

/melk/

215,-

Adams Ingelheimer Spätburgunder 2022, Adams wine

gl/230,- fl/1130,-

Tomatsalat

Serveres med gazpacho & burrata

/melk, hvete, sulfitter/

215,-

Terres Gauda Albariño 2024

gl/175,- fl/890,-

Tunfisktataki

Med ponzu, søt chili & vårløk

/fisk, sennep, sesam, soya, sulfitter/

215,-

Nigl Grüner Veltliner 2023

gl/175,- fl/870,-



HOVEDRETTER

Hjort ytrefilet

Serveres med småpoteter,
spinat & mandelsaus
/melk, mandler, sulfitter/
465,-

Adams Ingelheimer Spätburgunder 2022, Adams wine
gl/230,- fl/1130,-

Pannestekt Kveite

Serveres med kamskjellsaus, ørretrogn,
pannestekt asparges & potetpuré
/fisk, melk, bløtdyr, skalldyr sulfitter/
445,-

Evolution Chardonnay 2022 Sokol Blosser
gl/195,- fl/980,-

Okse indrefilet

Serveres med pannestekt sopp, babygulrøtter,
potetpuré & teriyakisau
/melk, soya, sulfitter/
465,-

Olivier Rivière Rayos Uva 2023
gl/190,- fl/950,-

Bakt Purreløk

Serveres med persillelevelouté, bakt pak choi & asparges
/melk/
295,-

Nigl Grüner Veltliner 2023
gl/175,- fl/870,-



DESSERT

Pellestovas ostekake

Serveres med hvitsjokolade krumble & bær
/melk, nøtter/
205,-

Bærcocktail

Serveres med rabarbrasuppe & yoghurt-limeis
/melk/
195,-

Kaffemousse

Serveres med sjokoladekaramell
/egg, melk, sulfitter, hasselnøtter/
205,-

Husets Sorbetutvalg

189,-

Husets Gelatoutvalg

/egg, melk, pistasj/
189,-



BARNEMENY

Pasta Bolognese

/egg, hvete/

159,-

Cheeseburger

/melk, egg, hvete/

165,-



DRIKKE

VIN PÅ GLASS:

Diebolt- Vallois Blanc de Blancs Brut	280,-
J.Carton Crémant de Bourgogne	170,-
Argeo Ruggeri Prosecco Brut	145,-
Weingut Winter Riesling Trocken	155,-
Chablis "La Sereine"	170,-
Barbera D'Asti Il Nido	155,-
Niepoort Dao	160,-
Minuty	160,-

FATØL:

	0,33l / 0,4l
Hansa	105,- / 117,-
Brewdog Punk IPA	120,- / 160,-
	0,25l / 0,4l
Birra Moretti	113,- / 131,-

ØL PÅ FLASKE:

Heineken	99,-
Hansa Lite g/f	105,-
Nøgne Ø Blanc	115,-
Nøgne Ø Blonde ale	115,-
Nøgne Ø Double IPA	155,-
Nøgne Ø American IPA	145,-
Nøgne Ø Ginger Juice	110,-
Nøgne Ø Brown Ale	115,-
Liefmans Kirsebær	95,-
Bulmers Original	170,-

MINERALVANN:

Coca Cola	52,-
Coca Cola Zero	52,-
Fanta	52,-
Sprite	52,-
Hansa Eple most	52,-

