

BAKLANDET SKYDSSTATION



FREDELIG & IDYLLISK

UNIK ATMOSÆRE

LITT STOLTE

Her på Baklandet Skydsstation er vi stolte over våres mat og kaker, hjemmelaget.

GLUTENFRI / LAKTOSEFRI

Der står utfor rettene om de er gluten-/laktosefri. Vår glutenfri brød baker vi selv.

MIDDAG / SMÅRETT

Utfors mange av våres middagsretter står der to priser, da har vi MIDDAGSPORSJON ELLER SMÅRETT, i tilfelle du ikke er middags sulten, eller har lyst at smake på flere retter. Ellers god ide med smårett til lunsj.

STAMGJESTEKORT:

Lever inn utfylt stamgjestekortsøknad (du får skjema i baren). Etter noen uker får du ditt stamgjestekort, og med det lavere priser (10-16%) på all mat og det meste av drikke. (Koster kr. 100,- /år)

KJØKKENET HAR ÅPENT TIL KL. 22.00

« OUR KITCHEN IS OPEN UNTIL 10PM »

Baklandet Skydsstation is proud of serving you homemade food (made here that is, but it does certainly feel like a home). With every course we have included a recommendation of beer, wine and aquavit for it. If you have gluten and/or Lactose-intolerance / allergy, some of the meals are specified for this. Remember; if you want bread without gluten, please ask us!

Our main courses are marked with two prices, for DINNER or a light PORTION, depending on how hungry you are, or whether you'd like to try more than one course. We recommend the light portion for lunch.

If you are a regular guest, you can apply for a "stamgjestekort" (Regular Guest Card) with which we can offer you lower prices (10 - 16%) on all food and most of the drinks. You can find the application at the bar desk. Your card will be ready after a few weeks. (Costs 100,- NOK per year)

HOVEDRETTER | MAIN COURSES

Middag / Smårett / inkl. anbefalt drikke
Dinner / Portion / incl. recommended drink

JONS FISKESUPPE (gluten-/ laktosefri)

Rød tomatbasert fiskesuppe med laks, sei Reker, Gulrot, selleri, urter. Brød og smør.

Tomato-based fish soup with salmon, Pollock Carrots, celery, bread and butter.

198,- / 152,- / Pakkepris: 375,-

BACALAO (gluten-/ laktosefri)

Tomatbasert medium til sterkt kryddret.

Serveres med oliven og flatbrød.

Tomato-based with potatoes, onions, salted and Dried codfish. Served with olives and flatbread. Our Bacalao is medium to strong spice.

242,- / 158,- / Pakkepris: 419,-

OVNSBAKT LAKS (glutenfri)

I crème fraiche og fløte. Frosta-mandel I rede av Kål og spinat. Ristet i urtesmør. Flatbrød.

Oven baked Salmon with crème fraiche. Served with potatoes, cabbage, spinach and flatbread.

208,- / Pakkepris: 385,-

VILTGRYTE (glutenfri)

Av rein, med løk og sopp i deilig viltsaus, serveres Med tyttebær, salat, Frosta-mandel og flatbrød.

Wild reindeer casserole in a delicious rich sauce With onions and mushrooms. Served with potatoes, Crisp mixed salad, wild cranberries and flatbread.

275,- / 178,- / Pakkepris: 452,-

KYLLING-GRYTE (gluten-/laktosefri)

Kyllinggryte med grønnsaker i karrisaus.

Ris, brød og smør.

Chicken casserole with vegetables, currid-sauce Rice, bread and butter.

199,- / 148,- / Pakkepris: 376,-

VEGETAR-SUPPER | VEGETABLE SOUP

MAISSUPPE

Nydelig "varm" suppe.

Serveres med brød og smør.

"Warm" corn-soup with bread and butter

168,- / 138,-

SPINATSUPE

m/ tzatziki, brød og smør.

Spinach-soup with tzatziki, bread and butter.

168,- / 138,-

TILBUD PÅ 3-RETTERS.

Ved min. 2 pers. Samme meny
Pilegrims-festmeny: Våres populære fiskesuppe
Velg mellom: Viltgryte av rein eller Bacalao
Ostekake m/blåbærsaus og kaffe
3-Course Meal Offer for min. 2 pers. (same course)
Pilgrim's Party Menu: Our popular Fish Soup
Your choice: Wild Reindeer Stew or Bacalao
Cheese Cake w/blueberry sauce and coffee

Pr. pers.: 398,- / Pakkepris: 575,-

LUN LEVERPOSTEI

Serveres i skål med bacon og sopp.
Rødbeter ligger separat i egen skål.
Tomat med Maldonsalt. Brød.
*Hot liver paté with bacon, mushrooms
Red bets, tomato with Maldon salt. Bread.*

Kr. 99,-



DANSK SILDEBORD kl.12-17

Fredag og lørdag

DANISH HERRING BUFFET kl.12-17

Friday & Saturday

*We make a special herring buffet for min. 4 people Sunday to Wednesday, as well as, any evening when ordered.
Herring is Caring! ;)*

Kr. 198,- / Pakkepris (fra kl. 13.00) kr. 375,-

HUSETS SILDETALLERKEN

Når Sildebordet ikke står fremme.

When the herring table isn't available, try our Herring Dinner

KL.12-17

KL.17-22

Kr. 198,- / Pakkepris: 375,-

Kr. 248,- / Pakkepris: 425,-

(Untatt jul, påske o.a. dage / Except Christmas, Easter and other days)

Hvis ønske om sildeanretning v/min. 4. pers. bestill 2 dager før. Gjelder når sildebordet ikke står fremme. If you'd like a herring buffet for min. 4 people, please book 2 days in advance. Available when the "Danish Herring Table"

KLAPP-KAK | LOCAL SANDWICH

Når mor i gamle dager hadde satt brøddeigen til heving bak på komfyren, og barna kom springende inn... "Vi er sultne", da tok hun mor en klatt deig og "klappet" flat, stekte det rett på plata, så fikk barna hver sitt og var mette helt til middag. Det blir som et nystekt brød, på størrelse med en stor håndflate, som da blir "åpnet", og nedenstående pålegg legges da i.

This is our homebaked "local sandwich" with:

Røkt laks og ridderost / Smoked Salmon and Ridder-cheese	98,-
Blå ost fra Selbu / Blue cheese from Selbu, 78km from Trondheim	98,-
Fiskekake og tzatziki / Fishcake and tzatziki	98,-
Hvit ost / Norwegian White cheese	75,-

Brun ost / Norwegian Brown cheese	75,-
Sirup / Sirup	69,-

DESSERT

Ostekake m/blåbær-saus / Cheesecake with blueberry-sauce	70,-
Gulrotkake / Carrot cake	70,-
Daimiskake (glutenfri)	78,-
<i>Ice cream cake with nut-base and Crushed chocolate (Gluten Free)</i>	
Varm eplekake med is / Warm apple cake w/ ice cream	78,-
<i>(eller krem/or whipped cream)</i>	75,-
Vaniljeis (2 kugler) med blåbærsaus (glutenfri)	59,-
<i>Vanilla Ice cream (2 Scoops) with blueberry-sauce (Gluten Free)</i>	

VARM KAKAO / HOT CHOCOLATE

Nydelig og hjemmelaget på gammeldags maner.	55,-
Kopp kakao m/u krem.	m/is 58,-
<i>Delicious and homemade in the old-fashioned way.</i>	
<i>Cup of hot chocolate with / without cream.</i>	
<i>With Ice Cream 52,-</i>	
<i>Laktose-free hot chocolate: 50,-</i>	Laktosefri kakao: 55,-

KAKAO I KANNE / HOT CHOCOLATE IN A JUG

V/min. 2. personer. Her får dere litt ekstra kakao.	55,- /pers.
<i>For min. 2 people. Here you'll get a little extra.</i>	

HJEMMEBAKT KAKE / HOME BAKED CAKE

Skal du ha/til selskap, I foreldremøte, fredagskake til jobben, eller bare lyst på kake. Vi baker gjerne for deg. Bestill 2 dager i forveien. Hvis krise er det lov å spørre i siste liten ;) Da kan du avhente kaken i eske, evt. Levere dit eget kakefat, så blir det litt mer personlig.

Are you having a party, parents meeting, Friday cake for work, or just want a fancy cake? We can bake for you. Please order two days in advance. If it is urgent, you can try to ask us at the last minute though ;) You'll receive your cake in a box or you can deliver your own cake platter so it becomes a little more personal.

En kake rekker til 12 - 14 pers. / A cake is enough for 12 - 14 people	
Gulrotkake / Carrot Cake	280,-
Daimiskake / Daim Cake	320,-
Ostekake m/blåbær-saus / Cheese Cake w/blueberry sauce	295,-
<i>Obs for is og daimiskake (frossen)</i>	



SELSKAP, BURSDAG, DOKTORGRADSMIDDAG, VENNE-/ KOLLEGA- ELLER NABOTREFF.

Vi hjelper gjerne til. Ved min. 4 pers. og forhåndsbestilt på min. 2 dager. Vi har 3-retters-tilbud med kaffe. Lager andre tilbud etter ditt ønske. Vi lager også "pakker" med drikke til, ved større selskaper. Evt. forespørsel www.skydsstation.no Send mail, ring eller spør etter Gurli.

If you are having a party, birthday, graduation, friend/colleague/neighbor meeting? We can help you! For a minimum of 4 people. Please book 2 days in advance. We have everything from 3 course meals to smaller offerings. We also make "package deals" for larger parties. Email or call and ask to speak to Gurli for any questions you may have.

ANRETNING | BUFFET

“DANSK FROKOST” AFTEN

kr. 348,- / Pakkepris: 525,-

3-4 typer "dansk" sild m/tilbehør

Lun rødspettefillet m/vores egen remoulade og sitron.

Kokte egg, tomat og purreløk.

Lun leverpostei m/bacon, sopp og rødbeter.

Blå ost fra Selbu m/tyttebær og kaffe til.

Brød og smør.

(Forhåndsbestilling, 2 dager)

"Danish Breakfast" dinner. 3-4 types of "Danish" herring. Warm plaice fillet w/our own remoulade and sitron.

Boiled egg, tomato and leek. Warm liver paté w/bacon, mushrooms and beets. Blue cheese from Selbu w/ currant jelly and coffee. Bread and butter.

(Order 2 days in advance)

SMÅTT & GODT / TASTY SNACKS

Blåost fra Selbu med kjeks (50 gram)

78,-

Blue Cheese from Selbu with crackers (50 grams)

Tzatziki med brød (pris pr. pers.)

65,-

Tzatziki with bread (price pr. pers.)

Oliven / Olives

35,-

Nøtter / Nuts

45,-

ÅPNINGSTID: MAN-FRE 11 - 01 (00) / LØR & SØN 12 - 01 (00)

BAKLANDET SKYDSSTATION AS

Øvre Bakklandet 33, Trondheim

+47 73 92 10 44 | post@skydsstation.no | www.skydsstation.no