

ANTIPASTI

Landbrød av surdeig fra Åpent Bakeri med aioli 85,--(G,H,M,E)
Sourdough from Åpent bakeri with aioli

Oliven marinert i sitron og krydder 65,-
Olives marinated in lemon and spices

Gorgonzola Piccante, chutney, kjeks 160,- (M,Sen,G, H)
Gorgonzola Piccante, chutney, crackers

Buffalo mozzarella, olivenolje, sitron, urter 150,- (M, Su)
Buffalo mozzarella. olive oil, lemon, herbs

Culattaskinke 160,-
Culatta ham

Fennikelsalami 150,-
Fennel salami

Piccante salami 150,-
Piccante salami

Tomatsalat 85,- (Su)
Vine tomato salad

Lokstallen antipasti 255,- pers (minimum 2 pers) Deling av antipasti som forretter eller snacks

SNACKS

Potetgull 55,-
Crisps

Nøttemiks 65,--(N)
Mixed nuts

Grissini 65,--(G,H)
Italian bread sticks

HOVEDRETTER

Kyllingsalat 305,--(G,H,E,M,Sen)

Kyllingbryst, parmesan, krutonger, blandet salat, bladpersille parmesandressing

Chicken salad 305,-

Chicken breast, parmesan, croutons, mixed salad, parsley, parmesan dressing

Tomat og mozzarellasalat 295,--(G,H,M,Su)

Buffalo mozzarella, klasetomat, toast, blandet salat, olivenolje, balsamico, urter

Tomato and mozzarella salad 295,-

Buffalo mozzarella, vine tomatoes, toast, mixed salad, olive oil, balsamic, herbs

Gresk salat 295,- (M)

Fetaost, vannmelon, løk, oliven, hjertesalat, tomat, agurk, mynte, persille, olivenolje, sitronsaft

Greek salad 295,-

Feta cheese, watermelon, onion, olives, gem lettuce, tomato, cucumber, mint, parsley, olive oil, lemon juice

Spicy thai salat med økologisk laks 325,--(F,N,Sk)

Råmarinert laks, agurk, syltet ananas, koriander, hjertesalat, cashewnøtter, mynte, sitrongress- og chilidressing

Spicy thai salad with organic salmon 325,-

Marinated raw salmon, cucumber, pickled pineapple, coriander, gem lettuce, cashewnøtter, mint, lemongrass and chilli dressing

Gorgonzola piccante salat 295,--(M,N,Su,Sen)

Gorgonzola, syltet pære, valnøtter, tranebær, blandet salat, moscatel vinaigrette

Gorgonzola piccante salad 295,-

Gorgonzola, pickled pear, walnuts, cranberries, mixed salad, moscatel vinaigrette

Crispy duck salat 415,- (P)

Sprøstekt andelår fra Gårdsand, agurk, vårløk, asiatisk kål, peanøtter, tørket mango, hjertesalat, koriander, ingefærdressing

Crispy duck salad 415,-

Crispy fried duck leg from Gårdsand, cucumber, pickled cabbage, spring onion, peanuts, dried mango, gem lettuce, coriander, ginger dressing

Sprøstekte breiflabbkjaker 405,- (E,G,H,F,M)

Panerte breiflabbkjaker, marinerte kikerter, piquillos, oliven, hjertesalat, yoghurt og myntedressing,

Crispy fried monkfish cheeks 405,-

Breaded monkfish cheeks, chickpeas, piquillos, olives, gem lettuce, yoghurt and mint dressing

Glasert Ibérico svin 415,- (G,H,S)

Braiserte svinekjaker fra Ibérico gris, syltet aprikos og pære, nypotet, hjertesalat, kaffir lime saus

Glazed Ibérico pork 415,-

Braised Ibérico pig cheeks, pickled apricots and pears, new potatoes, gem lettuce, kaffir lime sauce

Smak av Lokstallen 695,- pers (minimum 2 pers) Sharingmeny for alle på bordet med antipasti, marinert laks, breiflabb kjaker og iberico gris

DRIKKE

HVITVIN

Husets, Macabeo	gl 110,- fl 550,-
Burgund, P.A. Larsen	gl 135,- fl 675,-
Riesling, P.A. Larsen	gl 115,- fl 575,-
Pinot Grigio, V. Locatelli	gl 135,- fl 675,-
Sauvignon Blanc	gl 115,- fl 575,-
Chablis	gl 155,- fl 775,-

ROSÉVIN

Minuty	gl 150,- fl 750,-
Miraval	gl 170,- fl 850,-

RØDVIN

Husets, Tempranillo	gl 110,- fl 550,-
Burgund, P.A. Larsen	gl 135,- fl 675,-
Claret, P.A. Larsen	gl 130,- fl 650,-
Valpolicella, Ca La Bionda	gl 160,- fl 800,-
Barberra, Pelissero	gl 175,- fl 875,-

MUSSERENDE VIN

Prosecco	gl 120, fl 600,-
Champagne Billecart Salmon	
Non Vintage	fl 1495,-
Rosé	fl 2200,-

DRINKER

Pink Gin	165,-
Summerycup	165,-
Aperol Spritz	165,-
Lemon Spritz	165,-
Moscow Mule	165,-
Bellini	165,-
Bareksten Mango Fizz	135,-
Bareksten Rhubarb Fizz	135,-
Irish Coffee	165,-

ØL

Fat øl, Frydenlund	0,5l 120,-
Corona	fl 110,-
Peroni	fl 100,-
Estrella Damm	fl 110,-
Leffe Blond	fl 105,-
Sør Glutenfri	fl 105,-

CIDER

Eple cider, Ciderhuset	fl 115,-
Pærer cider, Ciderhuset	fl 115,-
Ginger beer	fl 100,-

BARKART

Spør gjerne servitøren om Lokstallens utvidede barkart.

ALLERGENER

Allergener er merket med følgende symboler:

G: Gluten, **H:**Hvete, **E:**Egg, **Sk:**Skalldyr, **P:** Peanøtt **N:**Nøtter, **F:**Fisk, **Sen:**Sennep, **M:**Melk, **Se:**Selleri, **S:**Soya, **Su:**Sulfitt.

All vin inneholder sulfitter
All øl inneholder gluten

BUTIKK

Gave og interiør i 2. etg
Åpen fra kl.12 til 19

Vi har alt du har lyst på og ingenting av det andre.
Velkommen for en kikk og god shopping!

ALKOHOLFRITT

Eplemost fra Hemlaga	gl 65, fl 150,-
Mugge med Eplegrino	218,-

Victorian lemonade, Fentimans	fl 83,-
Rose lemonade, Fentimans	fl 83,-
Ginger beer, Fentimans	fl 83,-

San Pellegrino	fl 68,-
----------------	---------

Pepsi	fl 59,-
Pepsi Max	fl 59,-
Solo	fl 59,-
7 UP free	fl 59,-

Pink grapefruit soda, 3 cents	fl 59,-
Madarin soda, 3 cents	fl 59,-
Bellini mix, Cipriani	fl 85,-

Munkholm	fl 64,-
Brooklyn special effects	fl 64,-
ELØ Kråkesølv	fl 64,-

Svart kaffe, Lippe «Montebelo»	49,-
Te, diverse fra Lippe	49,-

DESSERTER

Crumble 125,- (G,H,E,M)

Varm eple- og rabarbrakompott med crumble og hjemmelaget vaniljesaus
Varm apple and rhubarb compote with crumble and homemade vanilla sauce

Madeleines 4 stk/pcs 95,- (G,H,E,M)

Fransk småkake
French bite sized cakes

Mochi 2 stk/pcs 90,- (M,S)

Små munnfuller med fløteis dekket av risbasert mochi-deig
Small mouth sized bites of ice cream covered with rice-based mochi dough

Kroneis 35,--(G,H,M,N)

Jordbær eller sjokolade
Strawberry or chocolate

LOKSTALLEN



RØYKENVIK

LITT HISTORIE OM LOKSTALLEN

Røykenvik stasjon med Lokstallen ble ferdigstilt i 1900, med den svenske kronprinsregenten Gustav som frontfigur. Banen gikk fra Grefsen stasjon via Jaren og ned til Røykenvik. Det ble et knutepunkt for person- og godstransport. Nordbanen forbandt dampskipstrafikken på Randsfjorden med hovedstaden. Sprit fra Næs Brenneri ble fraktet med toget sammen med murstein og takstein fra Onsager teglverk like ved Hadeland Glassverk. To hoteller og landhandlerier ble etablert. Røykenvik ble satt på kartet. Men i 1910 ble Bergensbanen åpnet, og da sank trafikken dramatisk. Dampbåtens rolle ble mindre, og Røykenvik var ikke lenger et viktig ledd i transporten.

Banen fra Jaren til Røykenvik ble nedlagt i 1957, og stasjonsområdet, kalt «Tråkka», med de fleste bygninger, ble overtatt av Brandbu kommune. NSB beholdt Lokstallen med tilhørende tomt og etablerte et arkiv for hovedstyret i NSB der. De andre bygningene på Tråkka - stasjonsbygningen, vanntårn og lagerhus - ble revet av Brandbu kommune, bortsett fra et mindre bygg, pakkhuset, som hadde tjent som hus for lokalgoods. Det står der fremdeles. Lokstallen huset NSBs arkiv frem til 1985. Da solgte de bygningen til en keramiker som hadde Lokstallen som keramikkverksted frem til 2012. Da ble Lokstallen igjen lagt ut for salg. Etter lang rehabilitering sto bygget ferdig i 2014, og endelig kunne vi åpne dørene 17. november samme år.

Vi ønsker å gi våre gjester en unik opplevelse i et personlig og vakkert miljø og håper det igjen vil skape gode minner.