



# KAFE

# MENY

## Åpningstider kafe

Mandag - Fredag	07:00 - 21:30
Lørdag	09:00 - 21:30
Søndag	10:00 - 21:30

Torgveien 2 - N 9040 Nordkjosbotn

77 72 23 00 - [facebook.com/vollangjestestue](https://facebook.com/vollangjestestue)



[www.vollangjestestue.no](http://www.vollangjestestue.no)

[post@vollangjestestue.no](mailto:post@vollangjestestue.no)

*Orntlig mat!*

## DAGENS MIDDAG

Hver dag tilbyr vi en eller to dagens retter. Inkluderer påfyll og kaffe. Variabel pris ut fra type rett.

## MIDDAGSKORT

Benytt vårt fordelaktige middagskort der vi spanderer hver 10. valgfrie middag inklusiv dessert.

## SMAK AV BALSFJORD

Vår profil Smak av Balsfjord gjennomsyres ved bruk av råvarer fra produsenter i Balsfjord. Les mer om dette på "veggen" i kafeen.



## HEIMELAGA

En viktig del av vår identitet er at vi skal lage mest mulig sjøl. Faktisk e vi veldig sta på dette. Alt fra brødvarer, pålegg, kaker, middag, småretter eller desserter garanterer vi e heimelaga når du ser "stemplet". Sist vår bakeri.



## BAKERIET PÅ VOLLAN

Stolt tilbyr vi nå or'ntlig heimelaga bakervarer. Brødvarer, kaker og annen bakst fra vårt lille utsalg i kafeen.



## SELSKAP

Liten eller stor gruppe. Ønsker dere å møtes i litt fred og ro, tilbyr vi flere koselige "stuer". Vi kan reservere et "avlukke", vi kan dekke opp og servere dere ved ankomst.

Noe stort å feire. Sjekk vår selskapsmeny. Bredt utvalg av lokal mat, buffet eller skreddersydd meny etter dine ønsker.

## FROKOST/BREAKFAST LUNSJ/LUNCH

### FROKOSTBUFFET/BREAKFASTBUFFET

NOK 119,-

Hverdager/Mon-Fri


06:30-10:00

Helg/Weekend

07:00-11:00

### EGG & BACON



 *Glutenfri etter ønske*

Enkel m/brød & smør. (*Singel with bread & butter*)

NOK 80,-

Dobbel m/brød & smør. (*Double with bread & butter*)

NOK 135,-

### OMELETT/OMELETTE

NOK 136,-



 *Glutenfri etter ønske*

Skinke/ost m/brød & smør. (*With ham and cheese, salad, bread & butter.*)

### KARONADESMØRBRØD/KARBONADE SANDWICH NOK 88,-/145,-



*Glutenfri etter ønske*

Erter, løk eller speilegg som tilbehør. Enkel/Dobbel

*Choose between mashed peas, onion or fried egg. Single or double.*

*Ekstra tilbehør kr 10,-*

### TALLERKEN M/KYLLINGFILET/CHICKEN SALAD NOK 149,-



Blandet salat toppes med kyllingfilet, fetaost og karridressing. Brød & smør.

*Currydressing and feta-cheese. Bread & butter.*

## SMÅRETTER/SMALL DISHES 07:00-21:30

### GJESTESTUA`S BURGERE/HOMEMADE BURGERS



170 gr heimelaga burger. Serveres med pommes frites.

Inklusiv Cola produkt. Utvalget vil variere fra dag til dag.

*170g burger served with french fries. Various burgers from day to day.*

*Includes Coke.*

- Elgburger / Elk Burger, NOK 208,-

- Tacoburger / Wilderness Burger, NOK 196,-

- Chorizo- og osteburger / Chorizo & Cheese burger, NOK 197,-



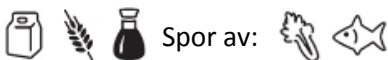
### HAMBURGER MENY/ HAMBURGERS



Inklusiv Coca Cola produkt	100 gr	200 gr
Hamburger & pommes frites	134,-	176,-
Cheese & pommes frites	149,-	186,-
Bacon-cheese & pommes frites	158,-	195,-

### LASAGNE

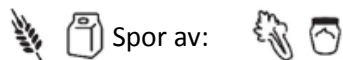
NOK 147,-



Heimelaga lasagne serveres med salat, hvitløkdressing, brød & smør.

*Home made lasagne served with salad, garlicdressing, bread & butter.*

## VILTPASTA/REINDEER PASTA



Spor av:

NOK 157,-



Reinskav, sopp, løk og bacon stekes og tilsettes kremet saus som toppes på pastaen. Selvsagt med nyrørt tyttebær.

*Veal of reindeer, mushroom, onion and bacon in a creamy sauce in fresh boiled pasta.*

## BIFF & PEPPERONI PASTA



Spor av:

NOK 164,-



Biffkjøtt, pepperoni, løk, masse hvitløk i en kraftig fløtesaus

*Beef and pepperoni, in a creamed garlic sauce.*

## LAKSEKREMSUPPE/SALMON SOUP



Kremet suppe med basis på laksekraft og fløte. Strimla grønnsaker og laksefilet. Brød og smør inkludert.

*Creamy soup with vegetables julienne, filet of salmon, bread & butter.*

NOK 77,-



## KYLLING & KARRISUPPE/CHICKEN & CURRY SOUP



Kremet suppe med mye smak. Strimla grønnsaker, kylling & ris. Brød og smør.

*Creamed soup with vegetables julienne, chicken and rice. Bread & butter.*

NOK 89,-



## TOMATSUPPE / TOMATO SOUP



Spor av:

NOK 75,-



Serveres med kokt egg, brød og smør.

*Served with boiled egg, bread and butter.*

## MIDDAG DAGLIG 12:00 - 20:00

### KJØTTKAKER I BRUNSAUS/MEATBALLS IN GAME SAUCE NOK 182,-



Serveres med ertestuing, gulrot, nyrørt tyttebær og kokt potet.

*Served with mashed peas, carrot and boiled potatoes.*

Våre kjøttkaker ble første gang servert på Gjestestua våren 1950. Oppskriften har så å si vært urørt siden den gang. Fra vi får kjøttdeigen levert fra vår lokale leverandør Fagmat Kjøtt, tar vi kjærlig hånd om hele produksjon. Kjøttdeigen blir spedd i mixer, for å beholde litt grov konsistens. Både brunsaus, ertestuing og nyrørt tyttebær lager vi fra grunnen av.



### LAPSKAUS AV SALTBJØTT/MUTTON STEW NOK 161,-



Salt fårekjøtt, potet, gulrot, kålrot, løk og purreløk.

*Salted Mutton boiled with carrot, turnip, leek, onion and potatoes.*



I tillegg til kjøttkaker og finnebiff er lapskaus en av våre bestselgere. Salt fårekjøtt fra Ingebrigtsen Kjøtt i Tromsø. Ei oppskrift tilbake fra midten av 80-tallet. Kjøttet kokes på forhånd og i krafta tilsetter vi ternet potet, gulrot og kålrot. Stivelsen i poteten avgjør i hovedsak koketiden. Til slutt tilsettes purreløk og pepper. Flatbrød hører med.

## MIDDAG DAGLIG 12:00 - 20:00

### FINNEBIFF I VILTSAUS



NOK 224,-



Serveres med dampede grønnsaker, potetpure og nyrørt tyttebær.

*Veal of reindeer from Malangen in Balsfjord county. Served in tasty gamesauce. Vegetables, mashed potatoes and lingon berries on the side.*

En meget populær klassiker. Reinskav levert av Rein Lykke. Reinsdyr som i all hovedsak har beitet på Malangshalvøya og Mauken-området. Beiter seg opp på nær sagt økologisk føde. Vi krydrer reinskaven, som så stekes. Samtidig lages en feit og god viltsaus bestående av smør, fløte, kulturmilk, kraft, brunost, einebær og gode krydderier. Kjøttet trekkes ferdig i sausen til det er mørt og "gryten" har fått rett konsistens og smak.



## MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

### ELGPØLSER / MOOSE SAUSAGE

NOK 209,-



Fagmat lager pølser av elg og villsin fra gården Myrvang. Serveres med rotgrønnsaker, champignonkremsauss og kokte poteter.

Moose sausages served with vegetables, creamed mushroom sauce and boiled potatoes.

### HESTEBIFF AV YTREFILET/SIRLION OF HORSE

NOK 246,-



Spor av:



Laktosefri u/fløtepoteter.



Nydelig mørnet ytrefilet av hest. Serveres med sauterte grønnsaker, tomat & basilikumsaus og fløtebakt potet.

*Sirlion of foal served with vegetables, a sweet tomato, basil sauce and oven-baked creamed potatoes.*

Balsfjordinger er viden beryktet og berømt for sin higen etter hestekjøtt. Stammer fra krigens dager da Balsfjord var en stor landbrukskommune, og tilgang på kjøtt kunne være litt vanskelig. Ytrefilet av hest har en karakteristisk smak med mye fett marmorering. En mørhet som slår det meste.





## MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

### PEPPERBIFF/PEPPER STEAK

NOK 292,-



Peppersaus spor av:



Godt krydret biff av ytrefilet. Serveres med sauterte grønnsaker, grilltomat, peppersaus og fløtebakt potet.

*A 200 gr filet steak served with peppersauce, panfried vegetables, grilled tomato and ovenbaked creamed potatoes.*

### REINBIFF/REINDEER STEAK

NOK 324,-



Serveres med champignonstuing, grønnsaker, rødvinssaus og fløtepoteter  
*Served with mushroom stew, vegetables, red wine sauce and creamed potatoes.*

### ELGBIFF/ELK STEAK

NOK 292,-



Spor av:



Serveres med champignonstuing, rosenkål, rødvinssaus og bakte mandelpoteter

*Served with mushroom stew, brussel spouts, red wine sauce and baked potatoes.*

Utvalget vil variere ut fra tilgang på råvarer.

## MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

### SALTKJØTT/SALTED MUTTON

NOK 255,-



Benfritt salt fårekjøtt. Serveres med gulrot, kålrotstappe, sjy og kokt potet.

*Boneless salted mutton served with mashed turnips, carrots and boiled potatoes*

En av våre 5 mest solgte middager.

Beinfritt salt fårekjøtt kokes mørt.

Serveres med kålrotstappe der krafta er en av smakstilsetningene. I tillegg gulrot, sjy og kokt potet.



### LAMMESKANK/LEG OF LAMB

NOK 274,-



Marinert lammeskank kokes mørt i en smakfull urtesaus. Serveres med grønnsaker og potetpure.

*Braised marinated leg of lamb. Served with herb sauce, vegetables and mashed potatoes.*

Anbefales at du er i overkant sulten skal du hive dæ på den her. Lammeskanken krydres og brunes på sterk varme. Trekkes i sausen noen timer, til kjøttet er mørt og slipper beinet. Krafta brukes til urtesausen. Serveres med grønnsaker og potetpure. Nyrørt tyttebær setter en ekstra spiss på smaken.

## MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

### RASPABALL/POTATO DUMPLINGS



NOK 218,-



Lages på vår egen måte. "Komla" tilsettes ternet salt fårekjøtt, gulrot, kålrot og løk. Serveres med kålrotstappe og bacon.

*Our home made Dumplings filled with salt meat, onion and vegetables. Served with bacon and mashed turnips.*

Raspaball eller komle, kjært barn har mange navn. Vår måte å lage denne på har vi holdt i hevd i flere ti-år. "Ballen" består av blant annet byggmel, hvetemel, rotgrønnsaker, saltkjøtt, krydderier etc. Trekkes ferdig i smakfull kraft.



### OKSESMÅSTEIK/BEEF STEW



Spør av:

NOK 254,-



Serveres med ertestuing om sommeren/kålstuing om vinteren, gulrot, kokt potet og nyrørt tyttebær.

*Forquarter of beef braised in brown gravy. Served with stewed peas, carrots, boiled potatoes and lingon berry.*

Vår lokale kjøtt-produsent Fagmat Kjøtt mørner kjøtt så lenge de kan. Strengt lovverk gjør at videre mørningsprosess må vi selv ta oss av. Kjøttet krydres og brunes og trekkes ferdig noen timer i brun saus.



## MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

### TORSKETUNGER/*COD TONGUES*

NOK 229,-



Stekte torsketunger serveres med råkost, rømme og kokt potet.

*Pan-fried cod tongues served with raw vegetables, sour cream and boiled potatoes.*

Torsketunger er en delikatesse på vinterhalvåret. Tungene vendes i en panering av mel tilsatt salt og pepper. Brunnes kort tid i smør, hvor vi så varmebehandler dem ferdig på vår måte. Vi servere med råkost, rømme og kokt potet.

### BOKNA TORSK/*DRIED COD*

NOK 249,-



Laktosefri u/gulrotstuing



Serveres med gulrotstuing, baconfett og kokt potet.

*Boiled dried Cod served with potatoes, creamed carrots and bacon.*

Or'ntlig fin torsk fra yttersia. Litt artig at fesken blir tatt vare på lokalt, bare 6 km sør for oss, hos han Kåre på Nygård. Han legg si sjæl i jobben, og passe godt på fesken. Torsk på 4-6 kg råskjæres. Henges først inne noen dager for at den skal blir litt sterkere til å tåle vind. Henger så ute rundt regnet 14 daga.



## MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

### SILDGRYNSUPPE/HERRING GROATS SOUP



Spekesild, løk, byggryn, gulrot, kålrot, potet og kjøttkraft. Serveres med brød og smør.

*Herring filets, onions, leek, carrots, barley, potatoes. Served with bread and butter.*

Sildgrynsuppe ble introdusert på menyen på midten av 60-tallet. Byggryn bløtes. Kraft kokes på basis av tørrkjøttbein. I den silte krafta tilsettes grønnsaker og potet. Brød og smør hører med. En klassiker med en bred kundeskare. Faktisk populært hos den yngre garde også.

NOK 138,-



### SILDETALLERKEN/HERRING PLATE



Spekesild og kryddersild serveres med løk, rødbeter eple og rødbeterkrem, gulløye potet, rømme og flatbrød.

*Salted and spiced fillets of herring. Served with onions, redbeets, apples, sourcream, thinbread and potatoes.*

NOK 152,-



## BARNEMENY

Velg mellom kjøttkaker, lapskaus, eller dagens rett:

0 - 4 år kr 49,-

5 - 9 år kr 79,-

Fiskekake m/mos kr 59,-

Pastaskruer m/kjøttsaus kr 72,-

3 Pannekaker m/syltetøy kr 67,-

100 gr hamburger m/chips kr 86,-

Kyllinglår m/chips kr 77,-

2 pølser m/chips kr 79,-

Alle barnemenyene inkluderer aktivitetspose.



**ALLERGENER.** Retter merket med følgende symbol inneholder dette allergenet.




 Laktose	 Sennep	 Peanøtter
 Gluten	 Lupin	 Soya
 Egg	 Sesamfrø	 Sulfitt
 Nøtter	 Fisk	 Bløtdyr
 Selleri	 Skalldyr	

## VARIASJONER I MENY

Vi kan ikke garantere at alle rettene vil være på menyen hver dag, men vi kan garantere at hos oss får du en rekke varierte, tradisjonelle retter basert på nordnorsk husmannskost.

Menyen vil også ha innslag av sesongbaserte retter, alt ettersom hvilke råvarer vi har tilgjengelig ut fra årstid.

## DESSERT

<b>Riskrem med bringebærsaus.</b>	Kr 31,-	
<b>Karamellpudding med saus og krem</b>	Kr 31,-	
<b>Sjokoladepudding med vaniljesaus</b>	Kr 31,-	
<b>Tilslørte Bondepiker</b>	Kr 31,-	
<b>Snefriskpannacotta</b>	Kr 31,-	
<b>Sjokolademousse</b>	Kr 31,-	
<b>Eplekake med softis inkl kaffe</b>	Kr 82,-	

Utvalget vil variere noe fra dag til dag. Vi kan dermed ikke garantere at alle dessertene er i disken når du stikker innom,

## KAKER

<b>Vafler</b> Lages på gammeldags vis.	kr 29,-	
<b>Svele med brunost</b>	kr 39,-	
<b>Verdens beste</b> inkl kaffe	kr 76,-	
<b>Bløtkake</b> inkl kaffe	kr 74,-	
<b>Marsipansnitt</b> inkl kaffe	kr 77,-	
<b>Firkløverkake</b> inkl kaffe	kr 78,-	
<b>Suksesskake</b> inkl kaffe	kr 77,-	
<b>Gelekake</b> inkl kaffe	kr 71,-	
<b>Ostekake</b> inkl kaffe	Kr 78,-	
<b>Verdens beste</b> inkl kaffe	Kr 76,-	

# Vollan

GJESTESTUE



**Loftstua**  
**Inntil 55 personer**



**22 hotellrom &  
8 ett-roms leiligheter**



**Kafe & selskapslokaler  
med 220 sitteplasser**



**Torilstua**  
**Møte eller selskap for  
14 personer**



**Oddstua**  
**Frokost, lunsj og selskap  
for inntil 60 personer**



**Lobby/resepsjon**  
**35 Sitteplasser**

*Orntlig mat!*