




MENY

Åpningstider kafe

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

Vollan Gjestestue - Torgveien 2 -
N 9040 Nordkjosbotn - 77 72 23 00 -

 www.vollangjestestue.no

post@vollangjestestue.no

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

NOK119,-



Hverdager/Mon-Fri

06:30-10:30

Helg/Weekend

07:00-11:00

EGG & BACON

  *Glutenfri etter ønske*

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


NOK 78,-

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

NOK 133,-

OMELETT/OMELETTE

NOK 132,-

  *Glutenfri etter ønske*

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

LAKSEKREMSUPPE/SALMON SOUP



NOK 75,-



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.

KYLING & KARRISUPPE/CHICKEN & CURRY SOUP



NOK 87,-



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

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

Vi varierer også med andre typer supper. Forespør gjerne om vi har andre supper å tilby.

SMÅRETTER/SMALL DISHES 07:00-21:30

ELGBURGER/HOMEMADE ELK BURGER



NOK 204,-



170 gr heimelaga elburger. Serveres med ost, bacon, salat, tyttebærrømme & pommes frites. Inklusiv Cola produkt.

Served with bacon, salad, lingon berries in sour-cream and french fries.

Includes Coke.

GJESTESTUAS BURGER/HOMEMADE BURGER



NOK 191,-



170 gr heimelaga burger. Serveres med pommes frites, ost, mais, nachochips og tacosaus. Inklusiv Cola produkt.

170g burger served with french fries, cheese, corn, nachochips and taco-sauce. Includes Coke.

HAMBURGER MENY/ HAMBURGERS

Inklusiv Coca Cola produkt	100 gr	200 gr
Hamburger & pommes frites	131,-	171,-
Cheese & pommes frites	147,-	181,-
Bacon-cheese & pommes frites	155,-	190,-



TALLERKEN M/KYLLINGFILET/CHICKEN SALAD NOK 145,-



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

Currydressing and feta-cheese. Bread & butter.

LASAGNE



Spor av:

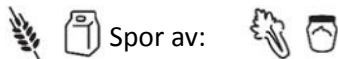
NOK 141,-



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

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

VILTPASTA/REINDEER PASTA



Spor av:

NOK 154,-



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 158,-



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

Beef and pepperoni, in a creamed garlic sauce.

KARBONADESMØRBRØD/KARBONADE SANDWICH NOK 86,-/141,-



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,-

MIDDAG DAGLIG 12:00 - 20:00

KJØTTKAKER I BRUNSAUS/MEATBALLS IN GAME SAUCE

NOK 178,-



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.



Mack's Ølbryggeri anbefaling:

IPA 6,5% Kr 92,-

MIDDAG DAGLIG 12:00 - 20:00

FINNEBIFF I VILTSAUS



NOK 219,-



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.



Mack's Ølbryggeri anbefaling:

Brown Ale 6,5% Kr 92,-

MIDDAG DAGLIG 12:00 - 20:00

LAPSKAUS AV SALTBJØTT/MUTTON STEW

NOK 159,-



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. Eventuelt litt salt, men vi må være forsiktig da de fleste av oss får for mye salt innabords. Flatbrød hører med.



Mack's Ølbryggeri anbefaling:

Gullmack 6,5% Kr 92,-

MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

PEPPERBIFF/PEPPER STEAK

NOK 284,-



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 creamed potatoes.



Mack's Ølbryggeri anbefaling:

IPA 6,5% Kr 92,-

MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

HESTEBIFF AV YTREFILET/SIRLION OF HORSE

 Spor av:  Laktosefri u/fløtepoteter.

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

NOK 239,-



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

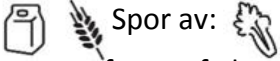
Balsfjordinger er viden beryktet og berømt for sin higen etter hestekjøtt. Stammer fra krigens dager da Balsfjord var en stor landbrukskommune, og tilgang på kjøtt kunne være litt vanskelig. Ytrefilet av hest har en karakteristisk smak med mye fett marmorering. En mørhet som slår det meste. Blir du først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



Mack's Ølbryggeri anbefaling:

MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

OKSESMÅSTEIK/*BEEF STEW*



Spor av:

NOK 246,-



Forpart fra storfe brunes og trekkes ferdig i brun saus. 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.



Mack's Ølbryggeri anbefaling:

IPA 6,5% Kr 92,-

MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

SALTKJØTT/SALTED MUTTON



Benfritt salt fårekjøtt. Serves med gulrot, kålrotstappe, sju og kokt potet.

NOK 248,-



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

En av våre 5 mest solgte middager. Beinfritt salt fårekjøtt kokes mørt. Kan fort ta 2-3 timer. Serveres med kålrotstappe der krafta er en av smakstilsetningene. I tillegg gulrot, sju og kokt potet.



Mack's Ølbryggeri anbefaling:

Brown Ale 6,5% Kr 92,-

MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

LAMMESKANK/*LEG OF LAMB*



NOK 268,-



Marinert lammeskank kokes mør 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.



Mack's Ølbryggeri anbefaling:

Brown Ale 6,5% Kr 92,-

MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

RASPABALL/*POTATO DUMPLINGS*

NOK 212,-



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.*

Populær, om enn litt spesiell. 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, rot-grønnsaker, saltkjøtt, krydderier etc. Trekket ferdig i smakfull kraft. Som en gjest sa en gang: "Tror jeg prøver en RASPABALL hvis du kan garantere at de ikkje gjør så veldig vondt". Det gikk bra, han syntes det smakte godt.



Mack's Ølbryggeri anbefaling:

IPA 6,5% Kr 92,-

MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

TORSKETUNGER/*COD TONGUES*

NOK 226,-



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. Bruner kort tid i smør, hvor vi så varmebehandler dem ferdig på vår måte. Vi servere med råkost, rømme og kokt potet.



Mack's Ølbryggeri anbefaling:

Weissbier 6,5% Kr 92,-

MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

BOKNA TORSK/DRIED COD



Laktosefri u/gulrotstuing

Serveres med gulrotstuing, baconfett og kokt potet.

NOK 244,-



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.



Mack's Ølbryggeri anbefaling:

Weissbier 6,5% Kr 92,-

MIDDAG DAGLIG 12:00 - 21:30

SILDGRYNSUPPE/*HERRING GROATS SOUP*



NOK 134,-



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.

Mack's Ølbryggeri anbefaling:

Witbier 6,5% Kr 92,-



BARNEMENY

Velg mellom kjøttkaker, lapskaus, eller dagens rett:

0 - 4 år kr 40,-

5 - 9 år kr 70,-

100 gr hamburger m/chips kr 82,-

1/4 kylling m/chips kr 73,-

2 pølser m/chips kr 77,-

Alle barnemenyene inkluderer Kuli juice.

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

Riskrem med bringebærsaos.

Vår mangeårige klassiker



Kr 30,-

Karamellpudding med saos og krem

Tilberedes på vår spesielle måte.



Kr 30,-

Eplekake med softis

Kr 60,-

Må innrømme at den lager vi ikke selv, men er av meget god kvalitet.

I tillegg varierer vi med andre desserter. Som f.eks: Multepanacotta, tilsørte bondepiker, sjokolademousse, creme brulee for å nevne noen.

Ta kontakt så hjelper vi til.

KAKER

Vafler Lages på gammeldags vis.



kr 29,-

Svele med brunost inkl kaffe



kr 69,-

Verdens beste inkl kaffe

kr 73,-

Bløtkake inkl kaffe

kr 72,-

Marsipansnitt inkl kaffe

kr 74,-

Firkløverkake inkl kaffe

kr 75,-

Suksesskake inkl kaffe

kr 74,-

Gelekake inkl kaffe

kr 69,-

Ostekake inkl kaffe

Kr 75,-

Verdens beste inkl kaffe

Kr 73,-





Loftstua
4 møterom inntil 55 pers.



22 hotellrom &
10 ett-roms leiligheter.



Kafe & selskapslokaler
med 220 sitteplasser



Torilstua
Møte eller selskap for 14
personer



Oddstua
Frokost, lunsj og selskap



Lobby/resepsjon.