

# BRASSERIE

## RESTAURANT

### VÅRE TANKER

Velkommen til Brasserie T, som ble etablert i 2016 med mål om å skape en unik matopplevelse for besøkende fra hele verden og fastboende i Trysil.

Vårt mål er å skape en matopplevelse med en "twist" inspirert av matlaging fra hele verden. Fokus er smak, helse, bærekraft, enkelhet og lokal tilknytning. Vi koker vår egen kraft til sausen, røker, baker, fermenterer, sylter, filetterer, kutter og graver.

Til den som er tørst tilbyr vi noe for enhver smak. Enten det er et glass Champagne, en frisk Riesling fra Rheingau, en Zinfandel fra Lytton Springs eller en Merlot fra Bordeaux. Kanskje frister heller en IPA eller en Lager fra vårt lokale bryggeri, eller en av vår bartenders nyeste cocktailkreasjoner.

Vi ønsker å skape en plass hvor romantiske måltider, forretningsmiddager, spesielle begivenheter og hverdagsservering kan skje i en stilig og avslappende atmosfære med Trysilfjellet i bakgrunnen. Hos oss skal mat, drikke og våre gjester være "kveldens stjerner".

Mange av våre samarbeidspartnere er lokale: Ost fra Bryn Gardsmeieri, frilandsgris fra Kilde gård i Nybergsund, reinkjøtt fra Stensaas Reinsdyrslakteri på Røros og rømme fra Rørosmeieriet. Vi plukker også bær fra Trysils skoger, og dyrker egne krydderurter på sommeren. Sesongens fjellørret kommer fra vakre Hardanger og Røye fra Sirdalsvatnet.

Vår ambisjon er å gi dere alle en minneverdig kveld.

Velkommen!

Director of Food & Beverage  
*Kim Dong-Uk*

Head Chef  
*Robert Transchel*

Restaurant Manager  
*Jeanett Vildskog*

*Og en spesiell takk til vår Security Manager, Morgan Eriksson, for all multe han har plukket til oss.*