

Her serveres ferske råvarer fra Lofotens unike spiskammer!

Stockfish
specialists!

BØRSEN

Spesialist
på tørrfisk!

We serve unique and fresh, local ingredients!

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

FISK / FISH

Tørrfisk Royal

dampet tørrfiskfilet servert på gulrotstuing, med eggesmør og potet, toppet med Serranoskinke.

Stockfish Royal, steamed stockfish fillet, stewed carrots, egg butter, potatoes, Serrano ham.

309,-

Berg's berømte Boknafisk

servert på tradisjonelt vis.

Berg's famous Boknafisk, served the traditional way.

299,-

Smørstekt tørrfiskfilet

på grilla grønnsaker, soltørket tomat og urtegnocchi, toppet med rucola og parmesan.

Butterfried stockfish fillet, on grilled vegetables, sundried tomato and herbs gnocchi, topped with rocket salad and parmesan

309,-

Dagens fangst (Fangstforbehold)

pankostekt, med varm quinoasalat, gresskar og wasabi-yoghurtsaus

Catch of the day, with warm quinoa salad, pumpkin and wasabi-yoghurt sauce

289,-

KJØTT / MEAT

Lammeskank

Rødvinsbraisert, med rotgrønnsaker, gresskar, rosmarinpotet og en smakfull lammesaus

Lamb shank, red wine braised, with root vegetables, pumpkin, rosemary potatoes and a tasty lamb sauce

345,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY 18.00-22.00

FORRETTER

STARTERS

Tallerken med Lofotdelikatesser

rullade av speket hval med pepperrot, tørrfisk brandade med ristet brød, røkt ishavsroye fra Sigerfjord og økologisk geitost fra Aalan gård.

Lofoten delicacies: cured whale rolled with horseradish, stockfish brandade with toast, smoked arctic char and organic goat cheese from Aalan Gård.

159,-

Speket hvalcarpaccio

med syltede betes, seiersløkkrem, valnøtter og salat

Cured whale carpaccio, with pickled beets, victory onion cream, walnuts and salad

139,-

Gresskar- & potetsuppe

med marinert tørrfisk og eple

Pumpkin & potato soup, with marinated stockfish and apple

129,-

DESSERTER

DESSERTS

Sjokonemesis

mørk sjokoladekrem og chili chips.

Choco nemesis, dark chocolate cream and chili chips.

95,-

Yoghurt-fløtepudding

med marinerte skogsbær.

Yoghurt pannacotta with marinated wild berries.

95,-

Ostekake

med brunost og balsamico-marinerte jordbær.

Cheese cake, with brown cheese and balsamico marinated strawberries.

95,-

Rømmeparfait

med biter av mørk sjokolade, eggelikør og eplepuré.

Sour cream parfait, with dark chocolate, eggnog and apple purée

95,-