

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 eggsmør 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 stockfishfillet, on grilled vegetables, sundried tomato and herbs gnocchi, topped with rocket salad and parmesan

309,-

#### Bakt Ishavsørøye fra Sigerfjord

med lun agurksalat chevregratinert tomat, stekt søtpotet og økologisk Røros-rømme.  
Baked Arctic char from Sigerfjord, with cucumber salad, tomato gratinated with chevre and organic Røros sour cream.

289,-

#### Dagens fangst (Fangstforbehold)

polentastekt, med varm quinoasalat og rømmedressing.

Catch of the day, with warm quinoa salad and sour cream dressing.

295,-

### KJØTT / MEAT

#### Konfitert Lofotlam

bog og ribbe, servert med ratatouille, polentarullade med økologisk cottage cheese og smakfull lammesaus

Lofoten lamb confit, shoulder and rib, served with ratatouille, polenta roll with organic cottage cheese and tasty lamb sauce

345,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY 18.00-22.00 & 11.30-15.30

## FORRETTER

STARTERS

#### Tallerken med Lofotdelikatesser

rullade av speket hval med pepperrot, tørrfisk brandade med grisini, lun tørrfisksalat og økologisk geitost fra Aalan gård.

Lofoten delicacies: cured whale rolled with horseradish, stockfish brandade with grisini, stockfish salad and organic goat cheese from Aalan Gård.

159,-

#### Børsens fiskesuppe

kremet, tilsmakt med Pernod

Børsen's fish soup, creamed, flavoured with Pernod

119,-

#### Bacalao

med tørrfisk fra Svinøya

Bacalao, with stockfish from Svinøya

129,-

#### "Pasteis de Bacalhau"

Daniels portugisiske klippfiskkroetter, servert med salat og tyttebær.

Daniel's Portuguese clipfish croquettes, served with salad and lingonberries.

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,-

#### Ostefat

med økologisk ost fra Aalan Gård og Lofoten Gårdsysteri.

Cheese plate, with organic cheese from local cheese farms

149,-