

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.  
299,-

#### Berg's berømte Boknafisk

servert på tradisjonelt vis.

Berg's famous Boknafisk, served the traditional way.  
299,-

#### Smørstekt tørrfiskfilet

på grilla grønnsaker, bønner, erte-, og urtegnocchi, toppet med ruccola og parmesan.

Butterfried stockfishfillet, on grilled vegetables, beans, pea and herbs gnocchi, topped with rocket salad and parmesan  
299,-

#### Bakt Ishavsrøye 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,-

### KJØTT / MEAT

#### Flatbiff av reinsdyr

smørstekt, med vårgrønnsaker, hjemmelaget spatzle og pinjekjernevinaigrette

Steak of reindeer butter fried, with spring vegetables, home-made spatzle and pine nuts vinaigrette  
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 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,-

#### Pizza «bianco»

med oliven, posjert tørrfisk, chevre og valnøtter.

Pizza "bianco", with olives, poached stockfish, chevre and walnuts.  
129,-

#### Lofoten møter Syd-Tirol

"Semmelknödel" med tørrfisk og bacon. Servert på vårsalat med revet parmesan og smeltet smør.

Lofoten meets South-Tirol: "Semmelknödel" with stockfish and bacon. Served on a spring salad with parmesan and melted butter. 129,-

## DESSERTER

DESSERTS

#### Sjokonemesis

mørk sjokoladekrem og chili chips.

Choco nemesis, dark chocolate cream and chili chips.  
95,-

#### Eggelikørparfait

med biter av mørk sjokolade og eple-puré.

Eggnog parfait, with cholate chips and puree of apples.  
95,-

#### Ostekake

med brunost og balsamico-marinerte jordbær.

Cheese cake, with brown cheese and balsamico marinated strawberries.  
95,-

.....

# LUNSJ

LUNCH  
11:30 – 15:30

**Børsens fiskesuppe** \*1, 4, 7, 9, 12

*kremet, tilsmakt med Pernod*

*Børsen`s fish soup:*

*creamed, flavoured with Pernod*

195, -

**Bacalao** \*1, 4, 12

*med tørrfisk fra Svinøya*

*Bacalao:*

*with stockfish from Svinøya*

205, -

**Stockfish & chips** \*1, 3, 4, 7, 10, 12

*med tørrfisk fra Svinøya, servert med salat og tartarsaus*

*Stockfish & chips*

*with stockfish from Svinøya, served with salad and tartar sauce*

235, -

**Sommersalat** \*1, 7, 8, 10, 11

*med norsk spekeskinke, geitost og ristet surdeigsbrød*

*Summer salad*

*with Norwegian cured ham, goat cheese and toasted sourdough bread*

185, -

.....

# LUNSJ

LUNCH  
11:30 – 15:30

**Pizza bianco** \*1, 4, 7, 8

*med oliven, posjert tørrfisk, chevre og valnøtter*

Pizza bianco

*with olives, poached stockfish, chevre and walnuts*

149, -

*(possible with ham instead of stockfish)*

**Yoghurt-fløtepudding** \*1, 7, 12

*med marinerte skogsbær*

Yoghurt pannacotta

*with marinated wild berries*

95, -

**Rømmeparfait** \*1, 3, 7

*med lime og fruktsalat*

Sour cream parfait

*with lime and fruit salad*

95, -