

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 norsk spekeskinke.

Stockfish Royal, steamed stockfish fillet, stewed carrots, egg butter, potatoes, Norwegian cured ham (12 months).

335,-

Bergs berømte Boknafisk

servert på tradisjonelt vis med gulrotstuing, bacon og kokt potet.

Berg's renowned "Boknafisk", served the traditional way.

325,-

Marinert tørrfiskfilet

risotto Milanese tilsmakt med safran og kantareller.

Marinated stockfish fillet, risotto Milanese seasoned with saffron and chantarelles

345,-

Sidergravet Ishavsrøye

servert med grønne erter, lodderogn og potet.

Baked arctic char, cured in cider, served with garden peas, capelin roe and potatoes.

325,-

Smørstekt kveite

panert i valmuefrø, med Foie gras, blomkål på 3 måter og portvinsaus

Norwegian halibut, Foie gras, cauliflower three ways, poppy seeds and portwine sauce

345,-

KJØTT / MEAT

Konfitert Lofotlam

ribbe, servert med knuste nypoteter og brent urtesmør

Lofoten lamb confit, rib, served with crushed new potatoes and herb butter

335,-

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

FORRETTER

STARTERS

Tørrfisksuppe

tykk, tilsmakt med fennikel og anis, med tørrfisk, blåskjell og kongekrabbe

Stockfish potage, delicately flavored with fennel and anise, with stockfish, mussels and king crab

165,-

Bakt laks

med pepperrotkrem, rødhetetartar, estragonemulsjon og müsliflatbrød

Baked salmon, horseradish cream, beetroot tartar, tarragon emulsion and müsli flat bread

155,-

Tomat & basilikum terrine

med geitostkrem, hasselnøtt og aubergine relish

Tomato & basil terrine, goat cheese custard, hazel nuts and aubergine relish

149,-

DESSERTER

DESSERTS

Sjokolade nemesis

vaniljeis, solbær og lavendelsaus.

Chocolate nemesis, vanilla ice cream, black currant lavender sauce.

145,-

Rosmarinfløtepudding

med rødvinsskott rabarbra og smørkjeks.

Rosemary pannacotta with red wine poached rhubarb & shortbread.

135,-

Hylleblomstmouse

med mandelflan og marinerte jordbær.

Elderflower mousse, with almond flan and marinated strawberries.

135,-

.....

LUNSJ

LUNCH
11:30 – 15:30

Børsens fiskesuppe^{*2, 4, 7, 9, 12}

kremet

Børsen`s fish soup:

creamed

195, -

Bacalao^{*1, 4, 12}

med tørrfisk fra Svinøya

Bacalao:

with stockfish from Svinøya

215, -

Tørrfisk & chips^{*1, 3, 4, 7}

med tørrfisk fra Svinøya

Stockfish & chips

with stockfish from Svinøya

245, -

Sommersalat^{*1, 3, 7}

*med geitostkrutonger, spekeskinke, mandelpotet,
syltet sopp, soltørket tomat, reddik og sukkererter.*

Summer salad

*with Norwegian cured ham, goat cheese crutons,
pickled mushrooms, potatoes, sundried tomatoes,
radish and sweet peas.*

225, -

Speketallerken

med spekemat og ost fra Lofoten

Local cured meats

served on a plate, with a taste of local cheese

145,-

.....

Tørrfisk fra Svinøya – ureist kvalitetsmat!

.....

LUNSJ

LUNCH
11:30 – 15:30

Vaniljeis ^{*3, 7}
med hylleblomstmarinerte jordbær
Vanilla ice cream
with elderflower marinated strawberries
115, -

Rosmarinfløtepudding ^{*1, 3, 7, 8, 12}
med rabarbra og smørkjeks
Rosemary pannacotta
with rhuburb and shortbread
135, -