

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 stockfishfillet, stewed carrots, egg butter, potatoes, Norwegian cured ham
325,-

Hvitløksgrillet tørrfisk

med søtpotetpurè, dagens grønnsaker, urtebakte poteter og bacon

Stockfish grilled in garlic; puree of sweet potato, vegetables, herb baked potatoes and bacon
325,-

Urtebakt nakkestykke av skrei

Serveres med dagens grønnsaker, potetmos, og beurre blanc

Neck of fresh arctic cod - "SKREI", herb baked, with vegetables, mashed potatoes and beurre blanc
325,-

KJØTT / MEAT

Lammeskank

med dagens grønnsaker, potetmos og rødvinssaus

Pot roasted lamb shank; served with vegetables, mashed potatoes and red wine sauce
335,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY 18.00-22.00

FORRETTER

STARTERS

Gravet reinsdyr

rødløkskompott og rømme.

Cured reindeer; red onion compote and sour cream.

149,-

Sprøstekte torsketunger

salat, remulade og råkost.

Fried cod tongues, salad, remoulade and grated carrot.

145,-

En smak av Lofoten

Rullade av speket hval, røkt ishavsrye og tørrfisk brandade.

A taste of Lofoten; smoked whale meat, smoked artich char and stockfish brandade,

169,-

DESSERTER

DESSERTS

Sjokolade nemesis

melkesjokoladekrem og hvit sjokoladechips

Chocolate nemesis, milk chocolate cream, white chocolate chips

145,-

Multemousse

med nøttecrunch

Cloudberry mousse, with crunchy nuts

135,-

Ostefat

økologisk ost fra Aalan gård i Lofoten, med eple-jordbærchutney

Cheese platter, organic cheese from Aalan Gård, served with apple-strawberry chutney.

165,-