

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,-

Tørrfiskfilet

med Santa Kristinaskinke, på kremet gresskarbulgur-risotto, soltørket tomatvinaigrette og salat.

Stockfish fillet, with Santa Kristina ham, on creamed pumpkin-bulgur-risotto, sundried tomato vinaigrette and salad.

309,-

KJØTT / MEAT

Lammeskank

Rødvinsbraisert, med rotgrønnsaker og rosmarinpotet.

Lamb shank, red wine braised, with root vegetables and rosemary potatoes.

295,-

Reinsdyr

rosastekt flatbiff med soltørket tomatvinaigrette, vintergrønnsaker, syltet rødkål og rosmarinpotet

Reindeer, pink roasted steak with sundried tomato vinaigrette, winter vegetables, pickled red cabbage and rosemary potato.

345,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY 18.00-22.00

FORRETTER

STARTERS

Innbakt tørrfisk

med ruccolapesto, salat og urtekesam

Baked Stockfish; with ruccola pesto, salad and herbal cream.

129,-

Speket hvalcarpaccio

med syltede betes, seiersløkkrem, valnøtter og salat

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

139,-

Søtpotetsuppe

kremet, med hjemmerøkt reinsdyr, rosmarinolje og grissini.

Sweet potato soup, creamed, with smoked reindeer, rosemary oil and grissini

129,-

DESSERTER

DESSERTS

Juleøl-parfait

med pære- og appelsinkompott.

Christmas beer parfait, with pear and orange compote

95,-

Sjokolade Crème brûlée

med vinterfruktkompott.

Chocolate Crème brûlée, with winterfruit compote.

95,-

Fløtepudding

med marinerte skogsbær

Pannacotta, with marinated wild berries.

95,-