

Her serveres ferske råvarer fra Lofotens unike spiskammer!

*Stockfish
specialists!*

BØRSEN

*Spesialist
på tørrfisk!*

We serve unique and fresh, local ingredients!

HOVEDRETTER

FISK / FISH

MAIN COURSES

KJØTT / MEAT

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

325,-

Hvitløksgrillet tørrfisk

Serveres med søtpotetpurè, dagens grønnsaker, urtebakte poteter og bacon

Stockfish grilled in garlic, served with puree of sweet potato, vegetables, herb baked potatoes and bacon

325,-

Dagens fangst

serveres med knuste poteter & safran beurre blanc

Catch of the day, Served with crushed potatoes & saffron beurre blanc

325,-

Braiserert lammeskank

Serveres med dagens grønnsaker, potetmos og rødvinnsaus

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

Kremet tørrfisksuppe

Stockfish soup

145,-

En smak av Lofoten

inneholder lammerull, rullade av speket hval, gravet laks og tørrfisk brandade

A taste of Lofoten; lamb terrine, smoked whale meat, cured salmon and stockfish brandade

169,-

DESSERTER

DESSERTS

Sjokolade nemesis

med melkesjokoladekrem

Chocolate nemesis, with milk chocolate cream

145,-

Multemousse

Med salt karamell og nøtter

Cloudberry mousse; with salt caramel and nuts

135,-