

Her serveres ferske råvarer fra Lofotens unike spiskammer!

Stockfish
specialists!

BØRSEN

Spesialist
på tørrfisk!

We serve unique and fresh, local ingredients!

FISK / FISH

KJØTT / MEAT

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

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

355,-

Marinert tørrfisk,

ovnsbakt filet, servert med risotto, chorizo, sopp og grønnsaker

Marinated stockfish, baked, served with risotto, chorizo, mushrooms and vegetables

365,-

Dagens fangst

serveres med potetmos & safran beurre blanc

Fish of the day, served with mashed potatoes & saffron beurre blanc

355,-

Fersk skrei (skreimølje)

med lever, rogn, potet og gulrot. Serveres tradisjonelt

Fresh arctic cod "Skrei", served with cod liver, cod roe, potatoes and carrot.

375,-

Lammeskank

med dagens grønnsaker, potetmos og rødvinssaus.

Lamb shank; with vegetables, mashed potatoes and red wine sauce

365,-

VEGETAR / VEGETARIAN

Vegetar risotto

serveres med dagens grønnsaker

Vegetarian risotto, served with vegetables of the day

295,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY 18.00-22.00

FORRETTER

STARTERS

En smak av Lofoten

Rullade av speket hval, tørrfisk brandade, røkt ishavsroye

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

169,-

Stekte torsketeringer

servert tradisjonelt – med raspet gulrot og remulade

Fried cod tongues; served with grated carrot and remoulade

155,-

Kremet tørrfisksuppe

Creamy stockfish soup

145,-

DESSERTER

DESSERTS

Sjokolade nemesis

med sjokoladekrem

Chocolate nemesis, with chocolate cream

155,-

Fløtepudding

med marinerte bær og biscotti

Pannacotta, with marinated berries and biscotti

145,-