

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).

325,-

#### Bergs berømte lutefisk

servert på tradisjonelt vis

Berg's famous "Lutefisk"; treated stockfish served the traditional way

335,-

#### Dagens fangst

serveres med knuste poteter & safran beurre blanc

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

325,-

### KJØTT / MEAT

#### Juleribbe

med medisterkake, potet, rødkål og brun saus

Pork rib, with meatballs, potatoes, red cabbage and brown sauce  
305,-

#### Pinnekjøtt

med kålrotstappe, vossakorv, potet og sjy

Dried lambrib, with mashed swede, sausage, potatoes and broth  
315,-

#### Juletallerken

med ribbe, pinnekjøtt, vossakorv, medisterkake og tradisjonelt tilbehør

Christmas plate, with porkrib, sausage, meatballs, dried lambrib, served with traditional garnish  
305,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY 18.00-22.00

## FORRETTER

STARTERS

#### Juledelikatesser kjøtt

inneholder rullade av speket hval med pepperrot og seiersløk, hodesylte med potetsalat, varmrøkt rein med tyttebær-ostekake og lammerull med sennepssaus

Traditional Christmas plate meat, smoked whale with horseradish and victory onion, pork terrine with potato salad, smoked reindeer with lingonberry cheesecake, lamb terrine with mustard sauce  
169,-

#### Juledelikatesser fisk

inneholder gravet laks med sennepssaus, tørrfiskbrandade på grissini, Børsens julesild, sesam- og wasabimarinert varmrøkt kveite med vinaigrette

Traditional Christmas plate fish, cured salmon with mustard sauce, stockfish brandade, Christmas herring of the house, wasabi marinated smoked halibut  
169,-

## DESSERTER

DESSERTS

#### Sjokolade nemesis

med melkesjokoladekrem

Chocolate nemesis, with milk chocolate cream  
145,-

#### Hjemmelaget karamellpudding

med Baileyskrem og julebiscotti

Homemade caramel pudding with Bailey's cream and biscotti  
105,-

#### Hjemmelaget riskrem

med rød bærsaus

Homemade rice cream with red berries sauce  
105,-