

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 stockfish fillet, stewed carrots, egg butter, potatoes, Norwegian cured ham*  
355,-

### Bergs berømte lutefisk,

kotelettstykker av rundfisk, serveres med ertestuing, potet og bacon (Mulighet for 2 serveringer av fisk)  
*Berg's famous «lutefisk», served the traditional way with stewed peas, potato and bacon (2 servings of fish possible)*  
375,-

### Dagens fangst

med sesongens grønnsaker, potetmos & safran beurre blanc  
*Fish of the day, with vegetables. mashed potatoes & saffron beurre blanc*  
355,-

### Juleribbe

med medisterkake, rødkål, potet og brun saus  
*Pork rib, with meat balls, red cabbage, potatoes and brown sauce*  
355,-

### Pinnekjøtt

serveres med kålrotstappe, Vossakorv, sju og potet  
*Lamb rib, with mashed swede, sausage, broth & potatoes*  
365,-

### Juletallerken

med ribbe, pinnekjøtt, vossakorv, medisterkake og tradisjonelt tilbehør  
*Christmas platter, pork rib, lamb rib, meatballs, sausage*  
365,-

ÅPENT ONS-LØRDAG / OPEN WED-SATURDAY 18.00-21.00

## FORRETTER

STARTERS

### En smak av Lofoten

Rullade av speket hval, gravet laks, lammerull med potetsalat, ost fra Aalan Gård  
*A taste of Lofoten; smoked whale meat, cured salmon, lamb roll with potato salad, cheese from Aalan Gård*  
165,-

### Tørrfisk bolinhos

med ertepurè og aioli  
*Stockfish bolinhos, with pea purée and aioli*  
165,-

## DESSERTER

DESSERTS

### Sjokolade nemesis

med hvit sjokolademousse  
*Chocolate nemesis, with white chocolate mousse*  
155,-

### Karamellpudding

med Baileyskrem og biscotti  
*Crème caramel, with Bailey's cream and biscotti*  
145,-