

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 eggsmør og potet, toppet med norsk spekeskinke

Stockfish Royal, steamed stockfish fillet, stewed carrots, egg butter, potatoes, Norwegian cured ham

355,-

Bergs berømte boknafisk,

kotelettstykker av rundfisk, serveres med gulrotstuing, potet og bacon

Berg's famous «boknafisk», served the traditional way with stewed carrots, potato and bacon

355,-

Dagens fangst

med sesongens grønnsaker, potetmos & safran beurre blanc

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

355,-

Indrefilet av okse

med dagens grønnsaker, bakte småpoteter og peppersaus

Beef tenderloin, with vegetables, baked small potatoes and pepper sauce

365,-

VEGETAR

Risotto

med sopp og grønnsaker

Risotto, with mushrooms and vegetables

275,-

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

FORRETTER

STARTERS

En smak av Lofoten

Rullade av speket hval, røkt ishavsørøye, ost fra Aalan Gård

A taste of Lofoten; smoked whale meat, smoked arctic char, cheese from Aalan Gård

165,-

Tørrfisk bolinhos

med erterpurè og aioli

Stockfish bolinhos, with pea purée and aioli

165,-

DESSERTER

DESSERTS

Sjokolade nemesis

med hvit sjokolademousse

Chocolate nemesis, with white chocolate mousse

155,-

Ostekake

med rabarbramarmelade

Cheese cake, with rhubarb marmelade

145,-