

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

220,- (Påfyll / refill 95,-)

Marinert tørrfiskfilet

Risotto med vintersquash og bacon.

Marinated stockfish fillet, Risotto butternut squash and bacon

335,-

Dagens fangst

Serveres med knuste poteter & safran beurre blanc

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

325,-

KJØTT / MEAT

Ytrefilet av Storfe

Skogssopp, beinmarg, syltet løk & øster sabayon

Beef striploin, Marrow, wild mushrooms, pickled onion & oyster sabayonne

345,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY 18.00-22.00

FORRETTER

STARTERS

Bacalao blanc

Kremet bacalao med safran

Bacalao Blanc, Creamy bacalao with saffron

160,-

Bakt laks

med pepperrotkrem, rødbetetartar, estragonemulsjon og müsliflatbrød

Baked salmon, horseradish cream, beetroot tartar, tarragon emulsion and müsli flat bread

155,-

DESSERTER

DESSERTS

Sjokolade nemesis

med melkesjokoladekrem, hvit sjokoladechips

Chocolate nemesis, with milk chocolate cream, white chocolate chips

145,-

Rosmarinfløtepudding

Med posjert pære og shortbread

Rosemary cream with poached pear & shortbread.

135,-