

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 Boknafisk

servert på tradisjonelt vis med gulrotstuing, bacon og kokt potet.

*Berg's renowned "Boknafisk", served the traditional way.*

325,-

#### Marinert tørrfiskfilet

Risotto med vinter squash 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

#### Ytrefillet 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 & 11.30-15.30

## 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

vaniljeis, solbær og lavendelsaus.

*Chocolate nemesis, vanilla ice cream, black currant lavender sauce.*

145,-

#### Rosmarinfløtepudding

Med posjert pære og shortbread

*Rosemary cream with poached pear & shortbread.*

135,-