

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

med gulrotstuing, eggsmør og bacon
Stockfish Royal
with carrot stew, egg butter and bacon
415,-

Børsens bouillabaisse

med krabbe-ravioli og kveite
Børsens bouillabaisse
with crab ravioli and halibut
395,-

Dagens fangst

med blomkålpuré, asparges, stekte poteter og beurre blanc
Catch of the day
with cauliflower puree, asparagus, fried potatoes and beurre blanc
390,-

Entrecoté

med bakt løk, brokkolini, gulrotpure og peppersaus
Entrecoté
with baked onion, broccolini carrot purée and pepper sauce
425,-

VEGETAR

Stekt åpen Vegetarlasagne

Med ramsløk og Sugo di pomodoro.
Fried-Open Vegetar Lasagne
with wild Garlic leaves and
Sugo di pomodoro
355,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY FROM 18.00

FORRETTER

STARTERS

Stekte kamskjell

med knutekål og variasjon av løk
Pan fried scallops
with kohlrabi and variation of onions
225,-

Laksetartar

med urtemajones, asparges og rug
Salmon tartar
with herb mayo, asparagus and rye
195,-

Smaken av Lofoten

med heimlaga kaviar, røkt hvalskinke, tørrfiskkrem, ost fra Lofoten.
Taste of Lofoten
with homemade caviar, smoked whale, Mantecato local cheese from Lofoten.
190,-

DESSERTER

DESSERTS

Mandelkake

med ferske jordbær, yoghurtsherbet og hvit sjokolade
Almond cake
with fresh strawberries, yoghurt sherbet and white chocolate
185,-

Sjokolademousse

med bringebær
Chokolate mousse
with raspberries
190,-

Millefeuille

med friske bær og posjert rabarbra
Millefeuille
with fresh fruit and poached rhubarb
190,-