

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

Bakt tørrfisk

ovnsbakt filet med rødbeter, saltet agurk., eple, pepperrot og brokkoli

Baked stockfish

baked fillet with beetroots, salted cucumber, apple,

horseradish and broccoli

365,-

Stekt reinsdyr

serveres med sellerirot, rosettkål, hasselnøtter og blåbærsaus

Fried reindeer

served with celeriac, flower sprout, hazelnuts and blueberries sauce

375,-

VEGETAR

Sellerirot stek

med svartkål, syltet gulrot, quinoa og smørsaus

Celeriac steak

With kale, marinated carrots, quinoa and butter sauce

255,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY 18.00-21.00

FORRETTER

STARTERS

Bakt kveite

med tang, potetsalat og smørsaus

Baked halibut

with seaweed, potato salad and butter sauce

155,-

Røkt hval

på blini med syltet rødbeter og pepperrotkrem

Smoked whale

on blini with marinated beetroots and horseradish cream

155,-

DESSERTER

DESSERTS

Rømmeis

med blåbær og saltet havre

Sour cream ice cream

with blueberries and oat crumble

155,-

Financier

med pochert marengs, sjokolade og jordbær

Financier

with poached meringues, chocolate and strawberries

155,-