

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^{*3,4,7}
med gulrotstuing, eggesmør og spekeskinke fra Lofoten

Stockfish Royal^{*3,4,7} with carrot stew, egg butter and cured ham from Lofoten
395,-

Posjert Skreinakke ^{*2,4,7}
med blåskjellsaus, grønnkål og potetpuré

Poached Arctic Cod filet^{*2,4,7}
served with mussels, kale and potato purée
385,-

Stekt Dagens fisk ^{*4,7,12}
med rødvinssaus, potet og løk
Catch of the day^{*4,7,12}
with red wine sous, potatoes and onions
385,-

Tørrmodnet Svinekotelett^{*3,7,12}
med gulrotsalat, pepperrot og dill
Fra lokal produsent Myklevik gård

Dry aged Pork chops^{*3,7,12}
with carrot salad, horse radish and dill
From local farm Myklevik
425,-

VEGETAR

Stekt Halloumi ^{1,6,7}
med byggryn, gresskar og sennepsfrø
Fra lokal produsent Lofoten Gårdsysteri

Fried Halloumi^{*1,6,7}
with barley, pumpkin and mustard seeds
From local cheesemaker Lofoten Gårdsysteri
325,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY 18.00–21.00

FORRETTER

STARTERS

Reinsdyrtartar ^{*3,4}
med gravet eggeplomme og løyrom
Reindeer tartare^{*3,4}
with cured egg yolk and caviar
195,-

Friterte torsketunger^{*3,7,12}
med sylta grønnsaker og hvitløks-urte majones
Deep fried cod tongues^{*3,7,12}
with garlic & herb mayonnaise and pickled vegetables
195,-

Børsens Ertesuppe ^{**}
med røkt svinekjøtt fra Myklevik gård
Børsen's Pea soup^{**}
with smoked pork from local farm Myklevik
175,-

DESSERTER

DESSERTS

Blåbær Pannacotta ^{*3,7}
med grønn te og marengs
Blueberry Panna cotta^{*3,7}
with green tea and meringue
175,-

Brødupping ^{*1,3,7}
med vanilje iskrem
Bread pudding^{*1,3,7}
with vanilla ice cream
175,-

Lokale oster ^{*1,7}
med tørket fruktbrød og hjemmelaget syltetøy
Local cheese^{*1,7}
with dried fruit-bread and homemade compote
195,-