

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, eggesmør og bacon

Stockfish Royal

with carrot stew, egg butter and bacon

425,-

Dagens fangst

med variasjon av jordskokk, spinat og sennepssaus

Catch of the day

with variation of Jerusalem artichoke, spinach and mustard sauce

395,-

VEGETAR

Grønnsaksrisotto

med rotgrønnsaker og lokal ost

Vegetables Risotto

with root vegetables and local cheese

355,-

Dåhjort

med selleripuré, rosettkål, betes, tyttebær og portvinssaus

Venison

with celery puree, flower sprouts, beets, lingonberries and Port wine sauce

435,-

Juletallerken

med ribbe, pinnekjøtt, vossakorv, medisterkake og tradisjonelt tilbehør

Norwegian Christmas plate.

pork rib, lamb rib, meatballs, sausage

415,-

Pinnekjøtt eller Ribbetallerken

med tradisjonelt tilbehør

Plate of lamb rib or pork rib.

served the traditional way.

415,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY FROM 18.00

FORRETTER

STARTERS

Smaken av Lofoten

Bolinbos, gravet laks, røkt rogn, lokal ost og skinke

Taste of Lofoten

Bolinbos, gravlax, smoked cod roe, local cheese and ham

195,-

Konfitert laks

med fennikel, kjernemelk, eple og dill

Salmon Confit

with fennel, butter milk, apple and dill

195,-

Bisque av Taskekrabbe fra Vestfjorden

med krabbekjøtt og grønnsak julienne

Crab bisque from the Vestfjord

with crab meat and vegetable julienne

195,-

DESSERTER

DESSERTS

Brunost Pannacotta

med salt karamell, sjokolade og

kirsebær

Brown cheese Pannacotta

with salty caramel, chocolate,

cherries

185,-

Crème Brûlée

med friske bær

Crème Brûlée

with fresh berries

185,-

Sjokoladefondant

Med multer og jule-is

Chocolat fondant

with cloudberry and Christmas ice

cream

195,-