

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
445,-

Kveite

med aspargesbønner, sukkererter, brokkolini og nøttesmør-
hollandaise
Halibut
with asparagus beans, sugar snaps, broccolini and brown butter-
hollandaise
425,-

Posjert torsk

med variasjoner av blomkål, spinat og safransaus
Poached cod
with variations of cauliflower, spinach and saffron sauce
415,-

Lam

med variasjoner av gulrot, glasert sjalottløk og pommes Anna
Lamb
with variations of carrots, glazed shallots and pommes Anna
445,-

VEGETAR

Sellerifylt kål

med bresert knutekål, brokkolini og ostesaus
Celery filled cabbage
with braised kohlrabi, broccolini and cheese sauce
365,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY FROM 18.00

FORRETTER

STARTERS

Smaken av Lofoten

Bolinhos, speket rogn, lokal ost,
røkt hval og røkt laks
Taste of Lofoten
Bolinhos, cured roe, local
cheese, smoked whale, smoked
salmon
215,-

Vaffel med speket rognekjeksrog

med urterømme og rødløk
Waffle with cured lumpfish roe
with herb sour cream and red
onion
225,-

Børsens fiskesuppe

med dagens fisk og
grønnsaker
Fish soup a la Børsen
with fish and vegetables of the
day
205,-

Marinerte tomater

med filo-praliner av ost fra
Aalan gård
Marinated tomatoes
with filo pralines of cheese
from Aalan gård
215,-

DESSERTER

DESSERTS

Hvit sjokolademousse

med lakris og
bringebærsorbet
White chocolate mousse
with licorice and raspberry
sorbet
205,-

Posjert rabarbra

med havre, salt yoghurt,
tjukkmjølksorbet, hylleblomst
og marengs
Poached rhubarb
with oats, salted yogurt,
"tjukkmjolk" sorbet, elderflower
and meringue
195,-

Norske oster

med hjemmelaget fruktbrød og
kompott
Norwegian cheese
Variation of cheese from Norway,
homemade fruit bread and compote
235,-