

Her serveres ferske råvarer fra Lofotens unike spiskammer!

Stockfish
specialists!

BØRSEN

Specialist
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 selleri-/eplepuré, rosenkål, bacon og persillesaus
Catch of the day
with celery-/apple puree, Brussels sprouts, bacon and parsley sauce
405,-

Posjert Skrei fra Lofoten

med tørkede tomater, potetpuré, Beurre Blanc med tang fra Lofoten Seaweed
Poached arctic cod from Lofoten
with semidried tomatoes, potato puree, seaweed Beurre Blanc
405,-

Braiserte oksekjaker

med potetpuré, konfitert hvitløk, gulrot og grønnkål
Braised beef cheeks
with potato purée, confit garlic, carrot and kale
445,-

VEGETAR

Sellerifondant

med erterpuré, fritert purreløk, beter og syltet eple
Celery fondant
with pea purée, fried leek, beets and pickled apple
355,-

ÅPENT HVER DAG / OPEN EVERY DAY FROM 18.00

FORRETTER

STARTERS

Smaken av Lofoten

Bolinhos, røkt rogn, lokal ost, røkt hval, spekemat fra Myklevik
Taste of Lofoten
Bolinhos, smoked cod roe, local cheese and smoked whale, local cured ham
215,-

Potet- og purreløksuppe

med ishavsørøye og løyrom
Potato & leek soup
with arctic char and löjrom
205,-

Ceviche

med koriander, tindved og tyttebær- & chiligelé
Ceviche
with coriander, sea buckthorn, lingonberries and chili gel
195,-

DESSERTER

DESSERTS

Varm epleterte

med bringebærmarengs og vanilje
Warm apple tart
with raspberry-meringues and vanilla
195,-

Valrhona sjokolademousse

med pære, hasselnøtter, marengs og vaniljeis
Valrhona chocolate mousse
with pear, hazel nuts, meringue and vanilla ice cream
195,-

Norske oster

med lokale oster fra Norge, hjemmelaget fruktbrød og marmelade
Norwegian cheese
Variation of cheese from Norway, homemade fruit bread and marmelade
215,-