

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,-

Kveite

med asparges, sukkererter, brokkolini og nøttesmør-hollandaise

Halibut

with asparagus, sugar snaps, broccolini and brown butter-hollandaise

405,-

Posjert torsk

med spinat, blomkål og eple-sennepssaus

Poached cod

with spinach, cauliflower, and apple-mustard sauce

405,-

Lammefilet

med variasjoner av gulrot, glasert sjalottløk og pommes Anna

Fillet of Lamb

with variations of carrots, glazed shallots and pommes Anna

445,-

VEGETAR

Sellerifylt kål

med bresert knutekål, asparges og ostesaus

Celery filled cabbage

with braised kohlrabi, asparagus and cheese sauce

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,-

Pannestekte kamskjell

med erter, sopp-consommé og

tindved

Fried scallops

with petit pois, mushroom

consommé and seabuckthorn

205,-

Toast Pelle Janzon

carpaccio av okse, egg og løjrom

Toast Pelle Janzon

Carpaccio of beef, egg and löjrom

195,-

Marinerte tomater

med filo-praliner av ost fra Aalan

gård

Marinated tomatoes

with filo pralines of cheese from

Aalan gård

195,-

DESSERTER

DESSERTS

Hvit sjokolademousse

med lakris og bringebærsorbet

White chocolate mousse

with licorice and raspberry sorbet

195,-

Blåbærkompott

med ferskost og krokanis

Blueberry compote

with fresh cheese and hazelnut-

brittle ice cream

195,-

Norske oster

med hjemmelaget fruktbrød og

marmelade

Norwegian cheese

Variation of cheese from Norway,

homemade fruit bread and marmelade

215,-