

Selskapsmeny Vinter 2024

Meny 1

Forrett – *Starter*

Laksetartar

med urtemajones, syltet grønnsaker og rug

Inneholder: fisk, egg, sennep og rug

Vinanbefaling: Tørr Riesling, Chablis eller tørr Furmint

Salmon tartar

with herb mayo, pickled vegetables and rye

Contains: fish, egg, mustard and rye

Pairs best with: Dry Riesling, Chablis or Dry Furmint

Hovedrett – *Main*

Ytrefilet av Okse

med sesongens grønnsaker, rødvinnssaus

potet-grateng

Inneholder: melk, fisk, seller og sulfitt

Vinanbefaling: Malbec, Sangiovese eller Cabernet Sauvignon

Sirlion of Beef

with seasonal vegetables, red wine sous and potatoes

gratin

Contains: milk, celery and sulphite

Pairs best with: Malbec, Sangiovese or Cabernet Sauvignon

Dessert

Brunost Pannacotta

med salt karamell

Brown cheese Pannacotta

with salty caramel

Contains: melk/milk

Kr 695,- pr person

Oppgrader til 4-retters meny: kr 115,- per person
(velg en ekstra forrett)

*/ Upgrade to 4-course menu: NOK 115 per person
(choose one extra starter)*

Meny 2

Forrett - *Starter*

Potet og purreløksuppe

med Ishavsrøye og kaviar

Inneholder: fisk og melk

Vin anbefaling: Chardonnay, Riesling eller Marsanne

Potato and leek soup

with Arctic Char and caviar

Contains: fish and milk

Pairs best with: Chardonnay, Riesling or Marsanne

Hovedrett - *Main*

Posjert Skrei fra Lofoten

med tørkede tomater, gulrot og potetpuré,

Beurre Blanc med tang fra Lofoten Seaweed

Inneholder: melk, fisk og sulfitt

Vin anbefaling: Bordeaux Blanc, Sauvignon Blanc eller Pinot Noir

Poached arctic cod from Lofoten

with semidried tomatoes, carrots, potato puree,

seaweed Beurre Blanc

Contains: milk, fish, and sulphite

Pairs best with: Bordeaux Blanc, Sauvignon Blanc or Pinot Noir

Dessert

Crème Brûlée

med friske bær

Inneholder: egg, melk,

Crème Brûlée

with fresh berries

Contains: egg, milk

Kr 695,- pr person

Oppgrader til 4-retters meny: kr 115,- per person
(velg en ekstra forrett)

*/ Upgrade to 4-course menu: NOK 115 per person
(choose one extra starter)*

Meny 3

Forrett - *Starter*

Bakt kveite

med tang, potetsalat og smørsaus

Inneholder: fisk, melk og tang

Vin anbefaling: Pinot Gris, Chablis, Hvit Burgunder eller Tørr Riesling

Baked halibut

with seaweed, potato salad and butter sauce

Contains: fish, milk, and seaweed

Pairs best with: Pinot Gris, Chablis, White Burgundy or Dry Riesling

Hovedrett - *Main*

Beef Wellington

med sellerirotkrem, glaserte gulrøtter,

trøffelsjy

Inneholder: selleri, melk, gluten/hvete

Vin anbefaling: Malbec, Syrah eller Cabernet Sauvignon

Beef Wellington

with celery cream, glazed carrots, truffle gravy

Contains: celery, milk, gluten/wheat

Pairs best with: Malbec, Syrah or Cabernet Sauvignon

Dessert

Sitronerte

med italiensk marengs og krokanis

Inneholder: egg, melk, hvete/gluten og hasselnøtter

Lemon tarte

with Italian meringue and brittle ice cream

Contains: egg, milk, wheat/gluten, and hazel nuts

Kr 765,- pr person

Oppgrader til 4-retters meny: kr 115,- per person
(velg en ekstra forrett)

*/ Upgrade to 4-course menu: NOK 115 per person
(choose one extra starter)*

Meny 4 Børsens Signatur

Forrett - *Starter*

Smaken av Lofoten

Bolinhos, røkt rogn, lokal ost og røkt hval, lokal spekemat fra Myklevik

Inneholder: hvetemel, melk, fisk, egg og sennep

Vin anbefaling: Tørr Riesling, Sauvignon Blanc eller Pinot Noir

Taste of Lofoten

Bolinhos, smoked cod roe, local cheese, smoked whale and local cured ham

Contains: wheat flour, milk, fish, egg, and mustard

Pairs best with: Dry Riesling, Sauvignon Blanc or Pinot Noir

Hovedrett - *Main*

Tørrfisk Royal

med gulrotstuing, eggsmør og bacon

Inneholder: hvetemel, melk, fisk og egg

Vin anbefaling: Tørr Riesling, Pinot Noir eller Gamay

Stockfish Royal

with carrot stew, egg butter and bacon

Contains: wheat flour, milk, fish, and egg

Pairs best with: Dry Riesling, Pinot Noir or Gamay

Dessert

Sagopudding

med rødsaus og rabarbrakompott

Inneholder: egg og melk

«Sago» pudding

with red sous and rhubarb compote

Contains: egg and milk

Kr 765,- pr person

Oppgrader til 4-retters meny: kr 115,- per person
(velg en ekstra forrett)

*/ Upgrade to 4-course menu: NOK 115 per person
(choose one extra starter)*