

NUSFJORD

ARCTIC RESORT

FORRETTETTER | *STARTERS*

Nusfjord Planken, **395,-**

Friterte torsketunger, røkt hval, lokal ost, syltetøy, oliven og focaccia

Nusfjord Platter,

Deep fried cod fish tongue, smoked whale, daily cheese, Charcuterie, Jam, Focaccia and

Kalamata Olives

(Inneholder/Contains F, SE, S, L, GBHR)

Nusfjords gravet laks **215,-**

Hjemmelaget gravet laks med dillstuede poteter og sennepssaus

Nusfjord cured salmon

Homemade cured salmon served with luke warm creamy dill potatoes, and mustard sauce,

fried dulce seaweed

(Inneholder/Contains L, GBHR)

Krabbe Bisque **225,-**

Kremet krabbe bisque laget av egenfanget taskekrabbe fra Nusfjord. Serveres med
frityrstekte krabbe kroketter og urteolje

Crab Bisque

*Creamy crab bisque made from our own caught crab from Nusfjord served with deep-fried
crab croquettes, herb oil and fresh herbs*

Upon availability

(Inneholder/Contains SF, CEL, L, GBHR)

※

HOVEDRETTETTER | *MAIN COURSES*

Grillet Tørrfisk **415,-**

Servert med sprøstekt røkt bacon fra Horns, ertepuré, potet Parmentier,
brunet smør & syltet småløk.

Grilled Stockfish

*Stockfish filet with crispy roasted smoked bacon from Horns butchery and brown butter,
mushy peas and roasted potatoes with herbs & pickled onions.*

(Inneholder/Contains F, L)

*F = Fish, S = Soya, SE = Sesame, GBHR = Gluten from Barley, wheat and rye, M = Mustard
SF = Seafood, SU = Sulfite, L = Lactose, E = Egg, CEL = Celery, B = Mollusc, N = Nuts*

Lammefilet fra Lofoten 445,-

Serveres med sesongens grønnsaker, gresskarpure og rødvinsaus

Lamb Filet from Lofoten

served with seasonal greens,

butternut squash pure, red wine sauce, herb oil and fresh herbs

(Inneholder/Contains L, SEL)

Vegetar 325,-

Potet gnocchi serveres med kremet gorgonzola og parmesan saus, appelsin zest og rista nøtter

Vegetarian

Potato gnocchi served with a creamy gorgonzola & parmesan sauce, orange zest & roasted nuts

Dagens Spesialitet

Spør din servitør

Daily Special

Ask service personal

Valg av poteter/Choice of Potatoes

Parmentier , Pure , Dauphinoise , Boiled potatoes



DESSERTS

Sjokolade fondant 175,-

Serveres med multe og jordbærsaus og friske bær

Chocolate Fondant

Served with cloudberry- and strawberry -coulis, & fresh berries

(Contains L, E, GBHR)

Karamell pudding 135,-

Vanilla pudding served with Caramel

(Contains E, L)

Nusfjords ostetallerken 195,-

Lokale oster, kjeks, syltetøy, honning og balsamico

Nusfjord Cheeseplate

Local cheese, biscuit, fruits, jams, honey and balsamico

(Contains S, SE, L, GBHR)