

NUSFJORD

ARCTIC RESORT

FORRETTETTER | STARTERS

Nusfjordplanken (2 pers)

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

Taste of Nusfjord (2Pax)

Deep fried cod fish tongue, smoked whale, local cheese, jam, focaccia and olives

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

NOK 395,-

Nusfjords gravet laks

Hjemmelaget gravet laks med dillstuede poteter og sennepssaus

Nusfjord cured salmon

Homemade cured salmon served with creamy dill potatoes and mustard sauce

(Inneholder/Contains F, M, L, GBHR)

NOK 175,-

Fritert Torsketunge

Serveres med eple og fennikelsalat og karrimajones.

Fried cod tongue

Served on apple & fennel salad, curry mayo

(Inneholder/Contains F, E, GBHR)

NOK 175,-

※
HOVEDRETTER | MAIN COURSES

Grillet Tørrfisk

Serveret med lokalt røkt bacon, erterpuré, nøttesmør, syltede småløk,
& kokt potet

Grilled Stockfish

Served with smoked local bacon, pea puree, browned butter & pickled onions.

(Inneholder/ Contains F, L)

NOK 395,-

Lammefilet fra Lofoten

Servers med gresskarpuré, ovnsbakt potet og rødvin saus

Lamb Filet from Lofoten

butternut squash pure & red wine sauce

(Inneholder/ Contains L, CEL)

NOK 425,-

Hvalbiff fra Lofoten

Serveres med rotgrønnsaker, stekte poteter og peppersaus

Whale steak from Lofoten

Served with greens,

butternut squash pure and pepper sauce.

(Inneholder/ Contains L, CEL)

NOK 395,-

Skrei

Nakke av skrei serveres med stekt kål, potetpuré, hvitvins saus

Neck of cod served with fried cabbage, potato puree and white wine sauce.

(Inneholder/ Contains F, L)

NOK 385,-

Vegetar

Potet gnocchi serveres med kremet gorgonzola, appelsin zest
og ristede nøtter

Potato gnocchi served with a creamy gorgonzola,

orange zest & roasted nuts

(Inneholder/ Contains L, N)

NOK 275,-



DESSERTS

Sjokoladefondant

Serveres med friske bær og saus på multe og jordbær

Chocolate Fondant

Served with fresh berries, cloudberry & strawberry coulis

(Inneholder/ Contains L, E, GBHR)

NOK 165,-

Brunost crème brûlée

Laget på brunost fra Aalan gård, serveres med syltetøy på multer.

Made from brown cheese from Aalan farm, served with cloudberry jam.

(Inneholder/ Contains L, E)

NOK 165,-

Panna cotta

Serveres med friske bær, multe og jordbærsaus

Served with cloudberry- and strawberry coulis and fresh berries

NOK 145,-

Nusfjords ostetallerken

Lokale oster, frukt, kjeks, syltetøy, honning og balsamico

Nusfjord Cheeseplate

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

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

NOK 195,-