



FORRETTER | *STARTERS*

Confitert egg fra Lofoten

asparges, sukkererter, petit pois, bearnaiseskum og sprø parmaskinke

Egg confit from Lofoten

asparagus, sugar snap peas, petit pois, bearnaise-foam and crispy parma ham

(E, L, SU)

NOK 175,-

Krokett av svin fra Myklevik gård

med eple- og chilikompott

Pork croquette from Myklevik farm

with apple- and chilli compote

(M, E, CEL, GBHR, SU)

NOK 185,-

Pannestekt Kamskjell

med jordskokkpuré og bouillabaisse-saus

Fried Scallops

with Jerusalem artichoke purée and bouillabaisse sauce

(CEL, L, F, SF, SU)

NOK 185,-



HOVEDRETTER | *MAIN COURSES*

Grillet Tørrfisk

Sprø bacon fra Horns slakteri, sukkererter, gulrot, saus laget med brunost fra Aaland gård, confitert tomat, sennep

Grilled Stockfish

Local crispy bacon, sugar snap peas, carrots, sauce made with brown cheese from Aaland farm, confit tomatoes, mustard

(F, L, SU, M)

NOK 395,-

Torsk fra fjorden

med potetterriner, beurre blanc, asparges and brokkolini

Cod from the fjord

with potato terrine, beurre blanc, asparagus and broccolini

(F, L, SU)

NOK 385,-

Lammefilet fra Lofoten

Syltet shimegisopp, vårløk, bakt gresskar og timian sjø

Lamb Fillet from Lofoten

Pickled shimegi mushroom, spring onion, baked pumpkin and thyme jus

(SU, CEL)

NOK 425,-

Tortellini

med soppragu og potet- og trøffeliskum

Tortellini

with mushroom ragu and potato- and truffle foam

(SU, E, GBHR)

NOK 285,-



DESSERTS

Sjokoladekake “Gateau Marcel”

med multegele og multekrem.

Chocolate cake “Gateau Marcel”

with cloudberry gel and cloudberry cream

(L, E)

NOK 195,-

Vannbakkels med craquelin

vaniljekrem, sable breton og kirsebærkompott

Pâte à Choux with craquelin

with vanilla cream, sable breton and cherry compote

(L, E, GBHR)

NOK 185,-

Arctic Sorbet fra Svolvev

med hvit og mørk sjokoladecrumble

with white and dark chocolate crumble

(L, E,)

NOK 155,-