



## FORRETTER | *STARTERS*

### **Løksuppe**

med krutonger og parmesan chips

### **Onion soup**

with croutons and parmesan chips

*(GBHR, L)*

NOK 165,-

### **Sprøstekte Torsketunger**

med selleripuré, fenikkel- og eplesalat

### **Crispy Cod Tongue**

with celery purée and fennel- and apple salad

*(CEL, GBHR, F, E, L)*

NOK 165,-

### **Nusfjord Røkt Laks**

med sennepssaus, ørretrogn og sylta rødbeter

### **Nusfjord Smoked Salmon**

with pickled beets and honey-dijon vinaigrette

*(F, M, E)*

NOK 175,-



## HOVEDRETTER | *MAIN COURSES*

### **Torsk fra fjorden**

med gulrot og edamamebønner, potetpuré og smørsaus med rogn og gressløk

### **Cod from the fjord**

with carrot and edamame beans, potato purée and Beurre blanc with roe and chives

(F, L)

NOK 355,-

### **Oksekjaker**

med sesongens grønnsaker, potetpuré og rødvinsglacé

### **Braised Beef Cheeks**

with seasonal vegetables, potato purée and red wine glacé

(CEL, L)

NOK 365,-

### **Nusfjord Bacalao**

Klippfisk

### **Nusfjord Bacalao**

Salted cod

(F)

NOK 325,-

### **Ravioli**

med soppragu og potet- og trøffelskum

### **Ravioli**

with mushroom ragù and potato-truffle foam

(L, E, GBHR)

NOK 325,-

*F = Fish, S = Soya, SE = Sesame, GBHR = Gluten from barley, wheat and rye, M = Mustard  
SUL = Sulfite, L = Lactose, E = Egg, CEL = Celery, B = Mollusc, N = Nuts, SF= Seafood, LU = Lupin,  
PN= Peanuts, C = Crustaceans*



## DESSERTS

### **Konditorens Sjokoladedrøm**

med bourbon-vaniljesaus

### **Pastry Chef's Chocolate Dream**

with bourbon-vanilla sauce

(L, E)

NOK 145,-

### **Ovnsbakt Ostekake**

med varm saus

### **Oven Baked Cheesecake**

with warm sauce

(L, E, GBHR)

NOK 145,-