



FORRETTER | *STARTERS*

Løksuppe

Krutonger og parmesan chips

Onion soup

with croutons and parmesan chips

(GBHR)

NOK 165,-

Sprøstekte Torsketunger

selleripuré, fenikkel og eplesalat

Crispy Cod Tongue

with celery purée and fennel - apple salad

(CEL, F, GBHR,E, L)

NOK 185,-

Nusfjord Røkt Laks

Sennepsaus, ørretrogn og sylta rødbeter

Nusfjord Smoked salmon

Pickled beets and honey-dijon vinaigrette

(F, M, E)

NOK 205,-





HOVEDRETTER | *MAIN COURSES*

Torsk fra fjorden

Gulrot og edamamebønner, potetpuré Smørsaus med rogn og gressløkblanc

Cod from the fjord

Carrot-edamame beans, potato mash, Beurre blanc with roe and chives.

(F, L)

NOK 385,-

Nusfjord Bacalao

Klippfisk

Nusfjord Bacalao

Salted cod fish

(F)

NOK 325,-

Oksekjaker

Sesongens grønt, potetpure,
rødvinsglace

Braised Beef Cheeks

Seasonal vegetables, potato purée , red wine glace

(CEL, L)

NOK 365,-

Ravioli

med soppragu og potet-trøffel skum

Ravioli

with mushroom ragù and potato-truffle foam

(L, E, GBHR)

NOK 360,-



DESSERTS

Konditorens Sjokoladedrøm
med bourbon vaniljesaus
Pastry Chef's Chocolate Dream
with bourbon-vanilla sauce
(L, E)
NOK 195,-

Ovnsbaked Ostekake
served med varm sauce
Oven Baked cheesecake
served with hot sauce
(L, E, GBHR)
NOK 185,-