



## FORRETTER | *STARTERS*

### **Biff Tartar**

Sylted agurk, Västerbotten ost, sprøstekt løk

### **Beef Tartar**

Pickled cucumber, Västerbotten cheese, fried onion

*(L, E, SU, GBHR)*

NOK 195,-

### **Løyrom**

Råraka, løk, Rørosrømme, sitron

### **Bleak roe**

Potato cake, onion, sour cream, lemon

*(L, F)*

NOK 285,-

### **Nusfjords Røkte Laks**

Einebær, Rørosrømme smaksatt med pepperrot

### **Nusfjord Smoked Salmon**

Juniper berries, sour cream seasoned with horseradish

*(F, L,)*

NOK 185,-

### **Sjøkreps**

Gressløkkrem, broccolini, hylleblomstsau

### **Langoustine**

Chives cream, broccolini, elderflower sauce

*(L, SU, SF)*

NOK 355,-



## HOVEDRETTER | *MAIN COURSES*

### **Torsk**

Gulrot, potetpuré, smørsaus med rogn og gressløk

### **Cod**

Carrot, potato purée, Beurre blanc with trout roe and chives

*(F, L)*

NOK 385,-

### **Lofotlam**

Selleri- og fennikelkompott, eple, brent løk, lammesjy med sitron timian

### **Lamb From Lofoten**

Celery and fennel compote, apple, burned onion, lamb jus with lemon thyme

*(L, SU, CEL)*

NOK 425,-



## MELLOMRETT | *AFTER MAIN*

### **Ostetallerken**

4 oster, brød, kjeks, solbær

### **Cheese plate**

4 cheeses, bread, crackers, blackcurrant

*(L, GBHR)*

NOK 195,-

### **Spekemat**

Fenalår, Franz Josef pølse, speket svinenakke fra Lundal, sesam-knekkebrød fra Kringla

### **Cured meat**

Cured lamb, Franz Josef sausage, cured pork neck, sesame flatbread from a local bakery

*(GBHR, SE)*

NOK 195,-



## DESSERTS

### **Sjokolade Nemesis**

Vaniljesaus

### **Chocolate Nemesis**

Vanilla sauce

*(L, E)*

NOK 195,-

### **Ovnsbakt ostekake**

Cherry

### **Baked cheesecake**

Cherry

*(L, E, GBHR)*

NOK 185,-