



## FORRETTER | *STARTERS*

### **Biff Tartar**

Sylted agurk, Västerbotten ost og sprøstekt løk

### **Beef Tartar**

Pickled cucumber, Västerbotten cheese and fried onion

*(L, E, SU, GBHR)*

NOK 195,-

### **Løyrom**

Råraka, løk, Rørosrømme og sitron

### **Bleak roe**

Potato cake, onion, sour cream and lemon

*(L, F)*

NOK 285,-

### **Nusfjords Røkte Laks**

Einebær og Rørosrømme smaksatt med pepperrot

### **Nusfjord Smoked Salmon**

Juniper berries and sour cream seasoned with horseradish

*(F, L)*

NOK 185,-

### **Sjøkreps**

Gressløkkrem, broccolini og hylleblomstsau

### **Langoustine**

Chives cream, broccolini and elderflower sauce

*(L, SU, SF)*

NOK 355,-



## HOVEDRETTER | *MAIN COURSES*

### **Kveite**

Hvit asparges, fennikel- og ramsløksaus

### **Halibut**

White asparagus, fennel and ramson sauce

*(F, L, SU)*

NOK 385,-

### **Lofotlam**

Sellerikompott, eple, brent løk og lammesjy med sitrontimian

### **Lamb From Lofoten**

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

*(L, SU, CEL)*

NOK 425,-

### **Variasjoner av Blomkål**

Syltet løk og estragonsaus

### **Variations of Cauliflower**

Pickled onion and tarragon sauce

*(L, SU)*

NOK 195,-



## MELLOMRETT | *AFTER MAIN*

### **Ostetallerken**

4 oster, brød, kjeks og solbær

### **Cheese plate**

4 cheeses, bread, crackers and blackcurrant

*(L, GBHR)*

NOK 195,-

### **Spekemat**

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

### **Cured meat**

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

*(GBHR, SE)*

NOK 195,-

## **DESSERTS**

### **Sjokoladefondant**

Tyttebørsorbet og Nyr

### **Chocolate Fondant**

Lingonberry sorbet and Nyr

*(L, GBHR)*

NOK 145,-

### **Melkeis**

Multer, rosmarin og krystallisert sjokolade

### **Milk Ice Cream**

Cloudberry, rosemary and crystallized chocolate

*(L)*

NOK 125,-