



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, C)

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 sitron timian

Lamb from Lofoten

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

(L, SU, CEL)

NOK 425,-

Vårkylling (bryst og lår)

Kremet gnocchi, parmesan, spisskål og kyllingsjy

Spring Chicken (breast and thigh)

Creamed gnocchi, parmesan, cabbage and chicken jus

(L, SU, E, GBHR)

NOK 415,-

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, Coppa fra Tynset og sesam-knekkebrød fra Kringla

Cured meat

Cured lamb, Franz Josef sausage, Coppa from Tynset and flatbread from a local bakery

(GBHR, SE)

NOK 195,-

DESSERTS

Sjokoladefondant

Tyttebørsorbet og Nyr

Chocolate Fondant

Lingonberry sorbet and Nyr

(L, GBHR, E)

NOK 145,-

Melkeis

Multer, rosmarin og krystallisert sjokolade

Milk Ice Cream

Cloudberry, rosemary and crystallized chocolate

(L)

NOK 125,-