



FORRETTER | STARTERS

Hjorte Carpaccio

Syltet løk, kapers, tyttebær og parmesan

Deer Carpaccio

Pickled onion, capers, lingonberries and parmesan

(L)

NOK 235,-

Løyrom

Blini, løk, Rørosrømme og sitron

Bleak Roe

Blini, onion, sour cream and lemon

(L, F, W)

NOK 285,-

Nusfjord Røkte Laks

Håndplukkede einebær og Rørosrømme smaksatt med pepperrot

Nusfjord Smoked Salmon

Handpicked juniper berries and sour cream seasoned with horseradish

(F, L,)

NOK 205,-

Sjøkreps

Gressløkkrem, broccolini og hylleblomst saus

Langoustine

Chives cream, broccolini and elderflower sauce

(L, SU, SF)

NOK 365,-



HOVEDRETTER | MAIN COURSES

Torsk

Med bakt purre, domino potet og estragon saus

Cod

With Baked leek, domino potatoes and Tarragon Sauce

(F, L, SU)

NOK 395,-

Lofot Lam

F = Fish, S = Soya, SE = Sesame, M = Mustard

SF = Shellfish, SU = Sulfite, L = Lactose, E = Egg, CEL = Celery, B = Mollusc, N = Nuts, P = peanuts, L = Lupin, W = Wheat,

R = Rye, B = Barley, H = Oat, S = Spelt

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 445,-

Andebryst fra Holtegård
Pastinakkpure, bakt rosenkål og Nusfjord Toddy saus
Duck breast from Holte Farm
Pastinak pureé, baked brussel sprouts and Nusfjord Toddy sauce
(L, SU)
NOK 385,-

Rødbet Risotto
Parmesan, rødbeter, hasselnøtter og feta ost
Beetroot Risotto
Parmesan, beetroots, hazelnuts and feta cheese
(L, SU,)
NOK 265,-



MELLOMRETT | AFTER MAIN

Ostetallerken
4 oster, brød, kjeks og solbær
Cheese plate
4 cheeses, bread, crackers and blackcurrant
(L, R, W)
NOK 205,-

DESSERTS

Sjokoladefondant
Mascarpone krem og karamellisert sjokolade
Chocolate Fondant
Mascarpone cream and caramelized chocolate
(L, W, E)
NOK 165,-

Vinter bær trio

Nordiske bær marinert i Akevitt, bjørnebær gele og vanilje is

Winter Berry trio

Nordic berries marinated in Aquavit, blackberry jelly and vanilla ice cream

(L)

NOK 145, -