

a la carte



Spørsmål til menyen eller
allergier? kontakt din servitør.
Questions regarding the menu or
allergens? contact your waiter.

from 17.00 - 21.30 all days

FORRETT

Urtemarinert Røkt laks på rugbrød med pisket rømme tilsmakt sitron

Herb-marinated smoked salmon on rye bread with whipped sour cream flavored with lemon

Allergens: gluten, lactose
NOK 145,-

Smørstekte kamskjell med skagenrøre, ørretrogn og grønnsakschips

Butter-seared scallops with Skagen salad, trout roe, and vegetable chips

Allergens: lactose, shellfish
NOK 195,-

30 gr Løyrom, servert med pisket rømme tilsmakt rødløk, dill og sitron og potetchips

30 g vendace roe, served with whipped sour cream flavored with red onion, dill, and lemon, and potato chips

Allergens: fish, lactose
NOK 285,-

Oksetartar med ruccola, kapers, sylteagurk og parmesan

Beef tartare with arugula, capers, pickles, and Parmesan cheese

allergens: lactose, sennep
NOK 205,-

Grillet asparges med vårløk, ristede mandler og sitron hollandaise

Grilled asparagus with spring onions, toasted almonds, and lemon hollandaise

allergens: nuts, eggs, milk protein
NOK 190,-

DESSERT

Hjemmelaget sorbet med likørmarinerte bær

Homemade sorbet with liqueur-marinated berries

NOK 145,-

Sitronerte med italiensk marengs, myntecoulis med hvit sjokolade

Lemon tart with Italian meringue, mint coulis with white chocolate

Allergens: gluten, lactose
NOK 155,-

Creme brulee med basilikum, bringebærsorbet og friske bær

Crème brulee with basil, raspberry sorbet, and fresh berries

Allergens: eggs, milk protein
NOK 145,-

Pasjonsfrukt panna cotta (vegansk)

Passion fruit panna cotta (vegan)

NOK 135,-

BARNEMENY

VEGETAR

100 gr hamburger med fries

100 gr hamburger with fries

Allergens: gluten
NOK 145,-

Kyllingnuggets med fries

buffalo wings with fries

NOK 145,-

Pannekaker med blåbærsyltetøy

pancakes with blueberry jam

Allergens: gluten, lactose, egg
NOK 125,-

Vegetarburger i briochebrød med salat, tomat, fritert løkchips, vegansk sirachamajones og fries

Vegetarian burger in a brioche bun with lettuce, tomato, crispy fried onion chips, vegan sriracha mayonnaise, and fries

Allergens: gluten
NOK 235,-

Steinsoppbrisotto med trøffelolje

Porcini mushroom risotto with truffle oil

NOK 295,-

Fylt squash med couscous, sopp, løk og fetaost

Stuffed zucchini with couscous, mushrooms, onion, and feta cheese

Allergens: lactose
NOK 275,-

HOVEDRETT

Boknafisk fra Halvors tradisjonsfisk servert med småpoteter, gullerotstuing, bakt cherrytomat, bacon og brunet smør

locally produced stockfish with Baby potatoes, creamed carrots, baked cherry tomatoes, bacon, and browned butter

Allergens: fish, milk protein
NOK 475,-

Ovnstekt laks, servert med småpoteter, hvite bønner, sukkererter og teriakisaus

Oven-roasted salmon served with baby potatoes, white beans, sugar snap peas, and teriyaki sauce

Allergens:soy, fish, soya
NOK 375,-

Spicy Bacalao servert med brød og smør

bacalhau served with bread and butter

Allergens: fish, gluten in bread and lactose in butter
NOK 335,-

Hvalgryte med urtepotet og tyttebær

whale stew with potatoes and lingonberry

Allergens: lactose
NOK 295,-

Langtidsstekt reinskank, servert med trøffel potetmos, rotgrønnsaker og rødvinsglaze

Slow-roasted reindeer shank served with truffle mashed potatoes, root vegetables, and red wine glaze

Allergens: milk protein
NOK 465,-

HOVEDRETT

Asiatisk spareribs, servert med coleslaw, urtepoteter og maiskrem

Asian-style spare ribs served with coleslaw, herb potatoes, and corn cream

Allergens: milk protein, soya, sesam
NOK 385,-

Entrecote med parmesanpommes, sotet asparges med sitron, bakte cherrytomater og bearnaise saus

Entrecôte with Parmesan fries, charred asparagus with lemon, baked cherry tomatoes, and béarnaise sauce

Allergens: lactose, eggs
NOK 395,-

Angusburger servert i briochebrød med salat, tomat, syltet agurk og pepper jack ost, coldslaw, løkmajones og fries

locally produced angus burger in a brioche bun with lettuce, tomato, pickled cucumber, and pepper jack cheese, coleslaw, onion mayonnaise, and fries

Allergens: lactose, gluten
NOK 275,-

Reinsdyrburger servert i briochebrød med salat, syltet rødløk, hvitløkstekst sopp, brieost med chili og fries, tyttebærdressing og fries.

locally produced reindeer burger In a brioche bun with lettuce, pickled red onion, garlic sautéed mushrooms, chili brie cheese, lingonberry dressing, and fries

Allergens: lactose, gluten, milk protein
NOK 335,-