



FORRETTER  
STARTERS

*Hvalcarpaccio servert med babyleafsalat, tyttebær- og  
balsamicovinaigrette og parmesan*

*Whale carpaccio served with baby leaf salad, lingon berry-  
and balsamic vinaigrette and parmesan*

170,-

*Allergen: 7f*

*Kongereker stekt med hvitløk, chili og mango*

*Scampi fried with garlic, chili and mango*

170,-

*Allergen: 2, 13, 15*

*Jordskokk og potetpure suppe med stekt kamskjell  
og trøffelolje*

*Jerusalem artichoke and potatopure soup with fried  
scallops and truffeloil*

170,-

*Allergen: 7, 2, 13, 15*



FORRETTER  
STARTERS

*Hvalcarpaccio servert med babyleafsalat, tyttebær- og balsamicovinaigrette og parmesan*

*Whale carpaccio served with baby leaf salad, lingon berry- and balsamic vinaigrette and parmesan*

170,-

*Allergen: 7f*

*Kongereker stekt med hvitløk, chili og mango*

*Scampi fried with garlic, chili and mango*

170,-

*Allergen: 2, 13, 15*

*Jordskokk og potetpure suppe med stekt kamskjell og trøffelolje*

*Jerusalem artichoke and potato puree soup with fried scallops and truffel oil*

170,-

*Allergen: 7, 2, 13, 15*



FISK  
FISH

*Kveite ovnsstekt i trøffelsmør servert med jordskokk- og potetpuré, smørdampede grønnsaker og champagnesaus  
Halibut roasted in truffle butter served with Jerusalem artichoke spiced potato purée, butter steamed vegetables and champagne sauce*

395,-

*Allergen: 4, 7ab*

*Tørrfisk fra Lofoten stekt i urtesmør, servert med bacon, bakte poteter, smørdampede grønnsaker og husfruens hjemmelagde sennep*

*Stockfish from Lofoten roasted in herb butter, served with bacon, roasted potatoes, butter steamed vegetables and homemade mustard*

395,-

*Allergen: 4, 7ab*

*Stekt ishavsørøye servert med grønnsalat, kokte poteter og hvitløksrømme*

*Fried artic char served with green salad, boiled potatoes, and garlic sourcream*

395,-

*Allergen: 4, 7bd, 15*



KJØTT  
MEAT

*Indrefilet av okse med asparges, bacon og fløtepoteter,  
servert med rødvínssaus*

*Beef tenderloin with asparagus, bacon, and creamy  
potatoes, served with red wine sauce*

395,-

*Allergen: 7be, 15*

*Lammecarré med sauterte poteter i løk og paprika  
servert med urtesaus*

*Lamb carré with potatoes sautéed with onion and bell  
pepper, served with a herb sauce*

395,-

*Allergen: 7, 15, 9*

*Andebryst med ovnsstekte poteter og asparges, servert  
med husets appelsin- og rødvínssaus*

*Breast of duck with roasted potatoes, asparagus, served  
with homemade orange- and red wine sauce*

395,-

*Allergen: 7, 9, 16*

*Vegetarisk/ vegansk alternativ tilgjengelig. Spør servitøren  
Vegetarian/ Vegan option available. Ask your waiter*

295,-



## DESSERT

*Sjokoladefondant med iskrem*  
*Chocolate fondant with ice cream*

170,-

*Allergen: 1a, 3, 7be*

*Salt karamell med hvit sjokoladeganache og bringebær*  
*Salt caramel and white chocolate ganache with raspberry*

170,-

*Allergen: 7, 8*

*Kjøkkenets eplepai servert med rømme*  
*Kitchens apple pie served with sour cream*

170,-

*Allergen: 1a, 7de*



MORS GAMLE KOKEBOK  
MOM'S OLD COOKBOOK



*Boknafisk med sesongens smørdampede grønnsaker,  
salt spekk og husfruens hjemmelagede sennep*  
*Boknafish with butter steamed vegetables, boiled  
potatoes, salted lard and homemade mustard*

430,-

*Allergen: 4, 7c, 10*

*Stekte torsketunger med raspet gulrot, kokte poteter, brunet  
smør og remulade*  
*Roasted tongue of cod with grated carrot, boiled potatoes,  
browned butter and remoulade*

395,-

*Allergen: 1a, 7de, 15*

*Lun rabarbrakompott med rømme*  
*Warm rhubarb compote with sour cream*

175,-

*Allergen: 7b, 17*

## Allergener

1. *Gluten (a.hvete, b.rug, c.bygg, d.havre, e.spelt)*
2. *Skalldyr*
3. *Egg*
4. *Fisk*
5. *Peanøtter*
6. *Soya*
7. *Laktose (7a. smør 7b. Fløte, 7c. Klaret smør 7d. Sour cream, 7e. melk, 7f.ost)*
8. *Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt)*
9. *Selleri*
10. *Sennep*
11. *Sesam*
12. *Sulfitt / Sulphur dioxide*
13. *Skjell og bløtdyr (f.eks. kamskjell, snegler, muslinger og blekksprut)*
14. *Lupin*
15. *Hvitløk*
16. *Sitrus*
17. *Jordbær*

## Allergens

1. *Gluten (a.wheat, b.rye, c.barley, d.oats, e.hulled wheat)*
2. *Crustaceans*
3. *Eggs*
4. *Fish*
5. *Peanuts*
6. *Soybeans*
7. *Lactose (7b. Cream, 7c. Clarified butter, 7d. Sour cream, 7e. milk, 7f.cheese)*
8. *Nuts*
9. *Celery*
10. *Mustard*
11. *Sesame seeds*
12. *Sulphur dioxide and sulphites*
13. *Molluscs*
14. *Lupin*
15. *Garlic*
16. *Citrus*
17. *Strawberry*