



FORRETTER
STARTERS

Hvalcarpaccio med salat, parmesan og tyttebærbalsamico
Whale carpaccio with salat, parmesan and cranberries
balsamic

165,-

7f

Hvitvinsdampede blåskjell med hjemmebakt brød
Mussels steamed in white wine served with homemade
bread and butter

165,-

1, 2, 7, 13

Appelsinmarinerte kamskjell
Orange marinated scallops

165,-

2, 3, 7, 9, 10



FISK
FISH

Ovnsstekt kveite med jordskokk og potetpuré, smørdampede grønnsaker og champagnesaus
Roasted halibut with Jerusalem artichoke and potato purée, vegetables and champagne sauce

375,-

4, 7a

Tørrfisk med smørdampede grønnsaker, ovnsbakte poteter, bacon og husfruens hjemmelagde sennep
Stockfish with roasted potatoes, vegetables, bacon and homemade mustard

375,-

3, 4, 7a, 10, 15

Lun skalldyr tallerken med safranmajones og hjemmebakkt brød
Warm shellfish platter with saffron mayonnaise and homemade bread

545,-

1, 2, 3, 7, 10, 13



KJØTT
MEAT

Indrefilet av okse med asparges, bacon og fløtepoteter
Filet of beef with asparagus, bacon and creamy potatoes

375,-

7be

Lammecarré med sauterte poteter i løk og paprika, servert med rosmarin urtesaus
Lamb carré with sautéed potatoes sautéed with onion and bell pepper, served with a rosemarin herb sauce

375,-

3, 7

Hvalbiff med sauterte poteter i løk og paprika servert med husets peppersaus
Steak of whale with sautéed potatoes with onion and bell pepper, served with homemade pepper sauce

375,-

7, 15

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

295,-



MORS GAMMEL KOKEBOK
MOMS 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*

410,-

3, 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*

375,-

7cd

Lun rabarbrakompott med is krem

Warm rhubarb compote with icecream

150,-

1a, 7d



DESSERT

Sjokoladefondant med iskrem
Chocolate fondant with ice cream

150,-

1a, 3, 7be

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

150,-

1a, 7de

Sorbettallerken med sesongens bær

Sorbet platter with seasonal berries

150,-

3

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*

Allergies

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*