



RESTAURANT KJØKKENET



FORRETTER STARTERS



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

7, 16

175,-

Lakse tartar på mango avocado salsa med toast og sitron-dill aioli
Salmon tartar on mango avocado salsa with toast and lemon-dill aioli

1, 3, 4, 16, 18

175,-

Purreløk og potet suppe

Leek and potatoe soup

7, 18

175,-





RESTAURANT KJØKKENET



FISK FISH

*Ovnsstekt kveite med jordskokk og potetpuré, smørdampede
grønnsaker og champagnesaus*
*Oven baked halibut with Jerusalem artichoke and potatoe purée,
vegetables and champagne sauce*

4, 7, 9, 15, 16, 18

415,-

*Tørrfisk med smørdampede grønnsaker, ovnsbakte poteter, bacon og
husfruens hjemmelagde sennep*

*Stockfish with roasted potatoes, vegetables, bacon and homemade
mustard*

3, 4, 7, 10, 15, 18

425,-

*Pannestekt laks fra Ellingsen i Skrova, med agurk salat, potetpuré
med urter servert med varm rømme og purreløk saus*

*Pan fried salmon from Ellingsen in Skrova, with cucumber salad,
potatoe purée with herbs served with warm sour cream and leek sauce*

1, 4, 7, 15, 18

410,-



RESTAURANT KJØKKENET



KJØTT MEAT

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

7, 15, 18

425,-

Andebryst med ovnsstekte poteter og asparges, servert med husets
appelsin- og rødvinssaus

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

7, 9, 15, 16, 18

415,-

Lammecarré med sauterte poteter i løk og paprika, servert med
rosmarin urtesaus

Rack of lamb with potatoes roasted with onion and bell pepper, served
with a rosemary herb sauce

7, 9, 15, 18

415,-

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

15

310,-



RESTAURANT KJØKKENET



DESSERTS

Kjøkkenets smuldrepai med rømme
Kitchen's apple pie served with sour cream

1, 7

175,-

Saltkaramell og hvit sjokoladeganache med bringebær
Salted caramel and white chocolate ganache with raspberries

1, 7, 8

175,-

Irish coffee kake med whiskey karamell saus
Irish coffee cake with whiskey caramel sauce

1, 3, 7, 8

175,-



RESTAURANT KJØKKENET



MORS GAMMEL KOKEBOK MOMS OLD COOKBOOK



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

3, 4, 7, 10, 18

445,-

*Stekte torsketunger med raspet gulrot, kokte poteter, smeltet smør
og remulade*

*Roasted tongue of cod with grated carrot, boiled potatoes, melted
butter and remoulade*

1, 3, 4, 7, 10, 15, 16, 18

410,-

Lun rabarbrakompott med smuldre, serveres med rømme
Warm rhubarb compote with crumble served with sour cream

1, 7, 17

175,-

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
18. Løk

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
18. Onion