

RESTAURANT KJØKKENET

3 Retters Meny #1

3 Course Menu #1



LAKSE TARTAR PÅ MANGO AVOCADO SALSA MED TOAST OG
AIOLI

Salmon tartar on mango avocado salsa with toast and lemon-dill aioli

1a, 3, 4

INDREFILET AV OKSE MED ASPARGES, BACON OG
FLØTEGRATINERTE POTETER, SERVERT MED PEPPERSAUS

*Beef tenderloin with asparagus, bacon, and potatoes au gratin, served
with pepper sauce*

7be, 15

UTVALG AV LOKALPRODUSERT SORBET

Selection of locally produced sorbets

Kaffe

725,-

RESTAURANT KJØKKENET

3 Retters Meny #2

3 Course Menu #2



HVALCARPACCIO MED SALAT, PARMESAN OG TYTTEBÆRBALSAMICO

Whale carpaccio with salad, parmesan and cranberries balsamic

7f

**OVNSSTÉKT KVEITE MED JORDSKOKK - OG POTETPURE,
SMØRDAMPEDE GRØNNSAKER OG CHAMPAGNESAUS**

*Roasted halibut with Jerusalem artichoke and potato puree, vegetables and
champagne sauce*

4, 7abe, 15ab

SALT KARAMELL MED HVIT SJOKOLADEGANACHE OG BRINGEBÆR

Salty caramel and white chocolate ganache with raspberries

1a, 7bd, 8b

Kaffe

725,-

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,-

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

1, 2, 12, 16, 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,-

*Tørrfiskgryte i tomat - hvitvinssaus, grønnsaker, fennikel og
scampi. Serveres med kokt potet.*
*Stockfish in tomato - white wine sauce, root vegetables, fennel and
shrimps, served with boiled potatoes*

2, 4, 12, 15, 16, 18

425,-

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

15

310,-

RESTAURANT KJØKKENET

KJØTT
MEAT



Indrefilet av okse med asparges, bacon, fløtegratinerte poteter og peppersaus

Filet of beef with asparagus, bacon, potatoes au gratin and pepper sauce

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, 12, 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, 12, 15, 18

415,-

Hvalbiff med ovnsstekte poteter sautert i løk og paprika, servert med husets peppersaus

Steak of whale with roasted potatoes sautéed in onion and paprika, served with homemade peppercorn sauce

1, 7, 15, 18

420,-

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*

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

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

410,-

Utvalg av lokalprodusert sorbet
Selection of locally produced sorbets

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