

Restaurant Kjøkkenet

Husfruens utvalgte



Forretter / Starters

Kaldrøkt kjøtt av reinsdyr med sellerirotpuré, brunet smør, ristede nøtter og syltede rotgrønnsaker
Cold smoked reindeer with celery root purée, browned butter, roasted nuts and pickled root vegetables

7, 8, 9

235,-

Ceviche med kveite, sitrusmarinert med mynte og chili, servert med rugbrødchips
Halibut ceviche, citrus marinated with mint and chili, served with rye bread chips

4, 16, 18

235,-

Rødbetesymfoni - Dampede beter med rik geitost, grønnsakschips og betevinaigrette
Beetroot Symphony - Steamed beetroots with rich goat cheese, vegetable chips and beetroot vinaigrette

3, 7, 10

215,-

Restaurant Kjøkkenet

Husfruens utvalgte

Hovedrett / Main course

Fisk / Fish



Tørrfiskgryte med rotgrønnsaker og kokte poteter
Stockfish stew with root vegetables and boiled potatoes

1, 4, 9, 12, 15, 16, 18

525,-

Ovnsstekt kveite med jordskokk- og potetpuré, smørdampede grønnsaker og champagnesaus

Oven baked halibut with Jerusalem artichoke- and potato purée, butter steamed vegetables and champagne sauce

4, 7, 9, 12, 15, 16, 18

495,-

Pannestekt ishavsrøye med moste rustikkpoteter, agurksalat og rømmedip
Pan fried Arctic char with crushed rustic potatoes, pickled cucumber salad and sour cream dip

4, 7d, 15

485,-

Kjøtt / Meat

Lammecarré servert med lagvis potetkake, ovnsstekte beter og rødvin- og urtesmørsaus

Rack of lamb served with potato cake, roasted beetroot and red wine herb butter sauce

7bef, 9, 12, 15, 18

495,-

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

495,-

Ovnsstekt fylt aubergine med bønneragu og grønnsakschips

Oven-roasted stuffed aubergine with bean ragu and vegetable chips

445,-

Restaurant Kjøkkenet

Husfruens utvalgte



Dessert

Nord-norsk lun rabarbrakompott med pisket rømme

Northern Norwegian warm rhubarb compote with whipped sour cream

7

235,-

Husfruens brunost panna cotta

Homemade brown cheese panna cotta

1, 7

235,-

Hjemmelaget kirssebær crème brûlée

Homemade cherry crème brûlée

3, 7

235,-

ALLERGENS:

1. GLUTEN (1A WHEAT 1B RYE 1C BARLEY 1D OATS 1E HULLED WHEAT)
2. CRUSTACEANS
3. EGG
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOYBEANS
7. LACTOSE (7A BUTTER 7B CREAM 7C CLARIFIED BUTTER 7D SOUR CREAM 7E MILK 7F CHEESE)
8. NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME SEEDS
12. SULPHUR
13. MOLLUSCS
14. LUPIN
15. GARLIC
16. CITRUS
17. STRAWBERRY
18. ONION

ALLERGENER:

1. GLUTEN (1A HVETE 1B RYE 1C BYGG 1D HAVRE 1E AVSKALLET HVETE)
2. KREPSDYR
3. EGG
4. FISK
5. PEANØTTER
6. SOYABØNNER
7. LAKTOSE (7A SMØR 7B KREM 7C KLARET SMØR 7D RØMME 7E MELK 7F OST)
8. NØTTER
9. SELLERI
10. SENNEP
11. SESAMFRØ
12. SVOVEL
13. BLØTDYR
14. LUPIN
15. HVITLØK
16. SITRUS
17. JORDBÆR
18. LØK