

A LA CARTE ●

FORRETT

DASHI AV DULCE-TANG OG SJØMAT

Kraft av Dulce-tang med ferske blåskjell, blåskjellgele, kamskjellchips og dillemulsjon

KYLLINGLEVERMOUSSE

MED RØKT RØMME

serveres med syltet eple og fransk bakverk

STARTER

DASHI OF DULCE SEA WEED

Dulce broth with fresh mussels, mussels gel, chips of scallops and dill emulsion

CHICKEN LIVER WITH SMOKED CREAM

served pickled apple and puff pastry

HOVEDRETT

JORDSKOKK OG PURRELØK

Syltet og brente grønnsaker, purreløk fondu, jordskokk-skum med hvitløkconfit, serveres med jordskokk-chips og rødvinsaus

DAGENS FANGST MED TO SAUSER

Dagens fangst med hasselnøtt/hvitvins-saus, urtesaus, persillerotchips og confit samt Anna poteter

ELG

serveres med sautert rosettkål, rødbete-glaze, syltet rødbeter, rødkål, kimchi og fermenterte tyttebær

MAIN COURSE

JERUSALEM ARTICHOKE AND LEEKS

Pickled and burned vegetables with leeks fondu, espuma Jerusalem artichoke with garlic confit, artichoke chips and redwine sauce

TODAY'S CATCH WITH TWO SAUCES

Catch of the day with hazelnut- & white wine sauce, herb sauce, parsley root chips and confit and Anna potatoes

MOOSE

served with flower sprout, beetroot glaze, pickled beetroot, kimchi, redcabbage and fermented lingonberry

DESSERT

OSTER FRA LOFOTEN

serveres med eplepuré, kvedepuré og rugbrød

GULROTKAKE MED GULROTSORBET

serveres med syltet gulrot, kanelolje, gulrotkake-crisp og kulturmelkskum

DESSERT

CHEESE FROM LOFOTEN

served with apple puree, quince puree and rye bread

CARROT CAKE WITH CARROT SORBET

served with pickled carrot color, cinnamon oil, carrot chips and saucer milk foam

PRIS / PRICE

1 rett/dish: 279,- • 3 retter/dishes: 495,- • 5 retter/dishes: 645,- • 7 retter/dishes: 795,-

Ekstra rett/Extra dish: 150,-

Paleo.
ARCTIC

ALLERGENER / ALLERGENS

FORRETT / STARTER

DASHI AV DULCE-TANG OG SJØMAT/ DASHI OF DULCE SEA WEED

Allergener: laktose, sulfitter / Allergens: lactose, sulfite

KYLLINGLEVERMOUSSE / CHICKEN LEVER

Allergener: egg, gluten, laktose / Allergens: egg, gluten, lactose

HOVEDRETT / MAIN COURSE

JORDSKOKK OG PURRELØK/ JERUSALEM ARTICHOKE AND LEEKS

Allergener: egg, hvitløk, laktose, sulfitter/ Allergens: egg, garlic, lactose, sulfite

DAGENS FANGST / TODAY'S CATCH

Allergener: fisk, laktose, nøtter, sulfitter / Allergens: fish, lactose, nuts, sulfite

ELG / MOOSE

Allergener: gluten, hvitløk, laktose, sulfitter / Allergens: garlic, gluten, lactose, sulfite

DESSERT / DESSERT

OSTER FRA LOFOTEN / CHEESE FROM LOFOTEN

Allergener: hvete, melk, nøtter, rug / Allergens: wheat, milk, nuts, rye

GULROTKAKE / CARROT CAKE

Allergener: egg, melk, hvetegluten / Allergens: egg, milk, wheat, gluten