

# A LA CARTE .

## FORRETT

### FERSK ASPARGES

*serveres med ramsløk og spinatsaus,  
vanilje-rømme og lakserogn*

### VARIASJON PÅ AGURK

*serveres med røkt geitost, agurk-sorbet  
og estragon-skum*

## STARTER

### FRESH ASPARAGUS

*with chives and spinach sauce served  
with vanilla cream and salmon roe*

### VARIATION ON CUCUMBER

*served with smoked goat cheese,  
cucumber sorbet and estragon foam*

• •

## HOVEDRETT

### NORDISK HUMMUS

#### LAGET PÅ SVARTE OG HVITE BØNNER

*serveres med råmarinerte grønnsaker  
og chips av Lofotpils*

### DAGENS FANGST

*fisken posjeres og serveres med grillet vårløk,  
hjertesalat og ponzusaus*

### KALVECULOTTE

*serveres med bakt auberginepuré,  
broccolini og fermentert agurk*

## MAIN COURSE

### NORDIC HUMMUS

#### MADE ON WHITE AND BLACK BEANS

*served with raw marinated vegetables  
and chips of Lofotpils (beer)*

### TODAY'S CATCH

*poached fish, served with grilled spring onion,  
little gem salad and ponzu sauce*

### VEAL CULOTTE

*served with baked aubergine purée,  
broccolini and fermented cucumber*

• •

## DESSERT

### OSTER FRA LOFOTEN

*serveres med hjemmelaget marmelade*

### RABARBRA OG JORDBÆR

*serveres med honningcrumble,  
fermentert jordbær-gelé og brunost-is*

## DESSERT

### CHEESE FROM LOFOTEN

*served with homemade marmalade*

### RHUBARB AND STRAWBERRIES

*served with honey crumble, fermented strawberry gel  
and brown cheese ice cream*

## PRIS / PRICE

1 rett/dish: 299,- • 3 retter/dishes: 525,- • 5 retter/dishes: 645,- • 7 retter/dishes: 795,-

Ekstra rett/Extra dish: 150,-

**Paleo.**  
ARCTIC