

A LA CARTE .

FORRETT

SMÅK AV LUTEFISK

pannestekt lutefisk med bacon- og brunost crumble, erte-espuma og sennepsemulsjon

«DE & RE» KONSTRUERT RIBBE

serveres med syltet kålrabi, gulrot-gel, sprø svinesvor og brun saus

HOVEDRETT

RISOTTO AV HAVRE

med sellerirot-biff og pepperrot-espuma

DAGENS FANGST

serveres med fennikel, blåskjell-velouté, kål og agurk

«PULLED» PINNEKJØTT

med brent kål- og eplepuré, variasjon på kål og saus laget på pinnekjøtt-kraft

DESSERT

OSTER FRA LOFOTEN

serveres med hjemmelaget marmelade

JULEKULE AV SJOKOLADE

med pepperkake-iskrem, mandarin og saus laget på multe og hvit sjokolade

STARTER

TASTE OF «LUTEFISK»

panfried «lutefisk» with bacon- and brown cheese crumble, pea espuma and mustard emulsion

«DE & RE» CONSTRUCTED PORK RIBS

served with pickled rutabaga, carrot gel, crisp pig skin and brown sauce

MAIN COURSE

OATMEAL RISOTTO

served with celeri root steak and horse radish espuma

TODAY'S CATCH

served with fennel, mussel velouté, kale and cucumber

«PULLED» LAMB RIBS

with burned cabbage and apple purée, variation on cabbage and sauce made from lamb ribs broth

DESSERT

CHEESE FROM LOFOTEN

served with homemade marmelade

CHRISTMAS CHOCOLATE BALL

with ginger bread ice cream, mandarin and sauce made of cloudberries and white chocolate

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