

# LUNSMENY ●

## **JULETALLERKEN (varm)**

*med ribbe, medisterkaker, Eldhusrøkt gardspølse, rødkål, hjemmelaget julesaus og gulløye-potet*

295,-

## **JULETALLERKEN (kald)**

*med fire typer gravet og røkt fisk og 3 typer kjøtt. Serveres med potetsalat, sennepsaus, smør og brød*

295,-

## **DAGENS OMELETT**

*serveres med frisk salat, parmesan og dressing  
(Gi beskjed til servitør om du ønsker vegetar-omelett)*

129,-

## **KREMET SKOGSOPP-SUPPE**

*med syltede tranebær, urtekrem og chips av Coppa spekeskinke*

159,-

## **BIFFSMØRBRØD**

*serveres med pochert egg, salat med syltet tomat, løk og bearnaisesaus*

165,-

## **PALEO BURGER**

*Saftig burger av arktisk storfe, serveres med bacon, cheddarost, tomat, rødløk, hjemmelaget aioli og coleslaw*

195,-

**Paleo.**  
ARCTIC

## **CONFITERT ANDELÅR**

*serveres med spisskål, bakt perlepotet fra Frosta og rødvinsaus*

225,-

## **GRILLET AUBERGINE**

*med tomatconcasse og oliven, gratinert med ost fra Holtefjell, serveres med frisk salat og aioli.*

*(Kan også serveres med grillet tørrfisk)*

175,-  
(275,-)

# **DESSERT ●**

## **DAGENS DESSERT**

*fra vår konditor, spør din servitør hva vi serverer i dag*

65,-

## **ET UTVALG KAKER**

*fra vår konditor, spør din servitør hva vi serverer i dag*

51,- per kakestykke

**Paleo.**  
ARCTIC

# LUNCH MENU.

## NORWEGIAN CHRISTMAS PLATE (warm)

*pork ribs, pork patties, smoked sausage,  
red cabbage, potatoes and brown sauce*

295,-

## NORWEGIAN CHRISTMAS PLATE (cold)

*A variety of cured and smoked fish and  
3 types of cold cuts, served with potatoe salad,  
mustard sauce, bread and butter*

295,-

## OMELET OF THE DAY

*served with parmesan, fresh salad and dressing  
(Ask your waiter for a vegetarian option)*

129,-

## CREAMY MUSHROOM SOUP

*with pickled cranberries, herb cream,  
and crispy chips of Coppa ham*

155,-

## STEAK SANDWICH

*served with poached egg, salad with  
pickled onions and tomatoes, bearnaise sauce*

165,-

## PALEO BURGER

*burger with arctic beef meat, served with bacon,  
cheddar cheese, tomato, red onion, homemade aioli  
and coleslaw*

195,-

**Paleo.**  
ARCTIC

## **CONFIT DUCK LEG**

*served with cabbage, baked potatoes from Frosta  
and redwine sauce*

225,-

## **GRILLED AUBERGINE**

*with tomato concasse and olives, gratinated with  
cheese from Holtefjell, served with fresh salad and aioli*

*(Can also be served with grilled stockfish)*

175,-  
(275,-)

## **DESSERT ●**

### **TODAY'S DESSERT**

*made by our pastry chef, please ask your waiter  
what we serve today*

65,-

### **A SELECTION OF CAKES**

*made by our pastry chef, please ask your waiter  
what cakes we serve today*

51,- per piece of cake

**Paleo.**  
ARCTIC