

# A LA CARTE .

## FORRETT

### ÅL & TANG

*varmrøkt ål med øl- og tang glaze, emulsion av sjøvann og kombucha-juice av tang*

### VARIASJON PÅ RØDBETE

*servert med panna cotta og brunostkrem*

## HOVEDRETT

### BLOMKÅL

*konfitert blomkål servert med nøttesmør laget med soya og ristet blomkål- og eplepuré*

### DAGENS FANGST

*serveres med hvit gulrotpuré, tynne gulrotskiver, fermenterte mandler og XO-saus*

### KALV

*kalvefilet servert med jordskokkpuré, byggryn-gryte og portvin-saus*

## DESSERT

### OSTER FRA LOFOTEN

*serveres med hjemmelaget marmelade*

### RISKREM

*servert med mandelkrem, fermentert jordbærsorbet og vanilje- og mandelgelé*

## STARTER

### EEL AND SEAWEED COMBO

*hot smoked eel with beer and seaweed glaze, sea water emulsion and kombucha juice of seaweed*

### BEETROOT VARIATION

*served with panna cotta and brown cheese cream*

## MAIN COURSE

### CAULIFLOWER

*cauliflower confit served with beurre noisette made with soya and roasted cauliflower and apple purée*

### TODAY'S CATCH

*served with white carrot puree, carrot chiffonade, fermented almonds and XO sauce*

### VEAL

*veal fillet served with jerusalem artichoke purée, barley casserole and port wine sauce*

## DESSERT

### CHEESE FROM LOFOTEN

*served with homemade marmalade*

### CREAMED RICE

*with almond cream, fermented strawberry sorbet and vanilla and almond gel*

## 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