

LUNSMENY ●

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,-

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,-)

Paleo.
ARCTIC

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

LUNCH MENU.

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,-

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,-)

Paleo.
ARCTIC

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