

A LA CARTE.

FORRETT

Pannestekt kamskjell

med butternut-gresskar, tang- og kylling velouté og fermenterte mandler

Inneholder: melk, løk, hvitløk, nøtter, bløtdyr, selleri

175,-

Grillet tørrfisk

serveres på salt svele med bacon. Med hvitløkemulsjon, syltet tomat, fermentert tomatjuice, fritert tang, lofastost og løk-kompott med dill

Inneholder: fisk, egg, hvete, melk, løk, hvitløk, sennep

175,-



HOVEDRETT

Dagens fangst

med blomkålpuré, syltet sopp, potet, brunet smør og tang

Inneholder: fisk, melk, hvitløk

275,-

Filet av Lofotlam

med puré på sort hvitløk, variasjon på persille, bakt polenta og røkt lammesaus

Inneholder: hvitløk, egg, melk, hvetegluten

315,-

Andebryst

med sesongens rotgrønnsaker glasert med appelsin og estragon, dukkah-krydder, høstens bær og saus med granskudd

Inneholder: melk, hvetegluten, nøtter

335,-



DESSERT

Ostetallerken

et utvalg av lokale oster, serveres med tindved gel og kjeks

Inneholder: hvetegluten, havregluten, melk

165,-

Variasjon på rabarbra

med havre crunch, hvit sjokoladekrem og yoghurt-is

Inneholder: hvetegluten, havregluten, melk, egg, sitrus

165,-

Flexi sjokolade-ganache

sjokolade- og amarettokake, italiensk marengs, tindved gel og salt sjokolademousse

Inneholder: egg, gluten, melk, soya, mandel, spor av nøtter

165,-

Paleo.
ARCTIC