

A LA CARTE

FORRETT

Pannestekt kamskjell

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

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

175,-

Lutefisk- og tørrfisk mantecato

med fermentert sitrongele og svine-tapiokasaus

Inneholder: fisk, melk gluten, selleri, hvitløk, sennep

175,-



HOVEDRETT

Dagens fangst

med urte- og bottarga pasta, artisjokk, spinat og pepperrotkrem

Inneholder: fisk, egg, melk, hvitløk, gluten

275,-

Filet av Lofotlam

med røkte rødbeter, fermentert sellerirot og lammesaus laget på kaffebønner

Inneholder: hvitløk, melk, selleri

315,-

Oksebryst

med kastanjepuré, rødkål med estragonsmør og julesaus med svart hvitløk

Inneholder: egg, melk, sennep, hvitløk

335,-

Lutefisk fra L. Bergs Sønner AS

med tradisjonelt tilbehør

Inneholder: fisk, gluten melk

425,- inkl. påfyll



DESSERT

Ostetallerken

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

Inneholder: hvetegluten, havregluten, melk

165,-

Epleterte

med krem laget på kombucha, eplesorbet, karamell- og brunost-saus, toppet med mandel crisp

Inneholder: gluten, laktose, egg, nøtter

165,-

Semulepudding med smak av appelsin og hasselnøtt

serveres med hvit sjokolade, hjemmelaget sorbet og hasselnøttkrem

Inneholder: egg, gluten, melk, nøtter

165,-