

FORRETTER

STARTERS

Lofotfjøl

Lokal spekemat og oster fra Aaland gård (5, 6)

Lofoten-plate

Local cured meat and cheese from Aaland gård

149,-

Dampede blåskjell

Serveres med brød og smør (2, 5, 6)

Steamed mussels

Served with bread and butter

149,-

Brenneslesuppe

Servert med kokt egg, purreløkolje og røkt blåkveite (1, 4, 5, 6)

Nettlesoup

Served with egg, leekoil and smoked arctic halibut

149,-

Tørrfisksalat

Ovnsbakt tørrfisk med bladsalat (1, 5)

Stockfishsalad

Ovenbaked stockfish with salad

169,-

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Dampede blåskjell

Servert med pommes frites og aioli (2, 4, 6, 8)

Steamed mussels

Served with french fries and aioli

249,-

Boknafisk

Serveres med gulrotstuing, bacon og potet (1, 5, 6)

Semi dried stockfish

Served with carrotstew, bacon and potatoes

349,-

Indrefilet av okse

Serveres med sesongens grønnsaker, rødvin saus og potet

Tenderloin steak

Served with vegetables, redwinesous and potatoes

349,-

Reinsdyrfilet

Serveres med soppstuing, sesongens grønnsaker, sjysaus og potet (5)

Filet of reindeer

Served with mushroomstew, vegetables, sous and potatoes

420,-

Dagens fangst

Catch of the day

329,-

DESSERTER

DESSERTS

Sjokoladefondant
Serveres med bær og is (4, 5, 6)
Chocolatefondant
Served with berries and icecream
139,-

Rabarbrapai
Serveres med is (4, 5, 6)
Rhubarb pai
Served with icecream
139,-

Crème brulee
(4, 5, 6)
139,-

Is og bær (4, 5)
Icecream and berries
129,-