

Kveldsmeny – 15:30 (17:30) – 22:30



Forretter/Starters

Torskecarpaccio av torsk fra Lofoten 145,-
servert med wasabirogn, lakserogn, sotet purre, vaktelegg og brunet smør

Carpaccio of cod from Lofoten served with wasabi caviar, salmon caviar and charred leek, topped with a quail egg and browned butter

Tartar av okse servert med eggeplomme, rødbeter, kapers, sennep og løk 145,-

Ox tartar served with egg yolk, beet root, capers, mustard and onion

Syrlig sjømat Salat servert med et utvalg sjømat, chili, ingefær, lime og vårløk 145,-

A tart seafood salad with a selection of seafood with chili, ginger, lime and spring onion

Fisk/Fish

Karristekt lange servert med sauterte grønnsaker og skaldyrsjy 235,-

Curry fried ling served with sautéed vegetables and shellfish broth

Pannestekt torskerøye servert med reker, dill, egg og brunet smør 245,-

Pan fried cod served with shrimp and topped with egg, dill and browned butter

Ovnsbakt ørret servert med sitruskrem og en lun potetsalat 255,-

Baked trout served with citrus cream and a warm potato salad

Vegetar/Vegetarian

Pasta servert med tomatsaus, oliven og artisjokker 198,-

Pasta with marinara sauce, olives and artichoke hearts

Kjøtt/Meat

Lammecarré servert med rotfrukter, sotet løk og ramsløkolje 315,-

Rack of lamb served with root vegetables, charred onion and wild garlic oil

Grillspyd av okse ytrefilet servert med grillet potet, coleslaw, ovnsbakt løk og chimichurri 295,-

Skewers of ox sirlion served with grilled potato, coleslaw, oven-baked onion and chimichurri

Flatbiff av hjort servert med stuert kål, braisert selleri, tyttebær og rødvinssaus 295,-

Round steak of deer served with stewed cabbage, braised celery, lingonberries and red wine sauce

Ost/Cheese

Ostetallerken med oster fra Den Blinde Ku 139,-

Cheese platter with a selection of cheeses

Desserter/Desserts

Panna Cotta med jordbærgelé, bringebær, blåbær og havrekjeks 125,-

Panna cotta with strawberry jelly, fresh raspberries, blueberries and an oatmeal cookie

Smuldrepai med rabarbra, jordbær og vaniljesaus 119,-

Rhubarb and strawberry crumble with vanilla sauce

Frozen cheesecake med Baileys, sjokolade og solbærcoulis 129,-

Frozen cheesecake with Baileys, chocolate and black currant coulis