

Snapas

MENY

Smaking av tre norske akevitter sammen med tre nordiske tapas kr 278

Tasting of three Nordic tapas together with three Norwegian aquavits.

Kumminsild og Västerbottenost, - Arvesølvet Mild Dill 2 cl

Honning- og apelsinsild og Eggen fjellblå - Trysil Akevitt 2 cl

Rødbetsild & Myrdal geitost - Arvesølvet Aquavit 2 cl

Smaking av tre nordiske tapas sammen med alkoholfri öl kr 176

Tasting of three Nordic tapas together with non-alcoholic beer.

Kumminsild og Västerbottenost / Honning- og apelsinsild og Eggen fjellblå / Rødbetsild & Myrdal geitost sammen med 1 flaske Brooklyn Special Effect.

Cumin pickled herring and Västerbotten cheese, Honey and orange pickled herring and Eggen blue cheese, Beetroot pickled herring and Myrdal goat cheese with a bottle of Brooklyn Special Effect.

Allergen: 2 , 11 , 14

Forrett - Starters

Brissel & Kylling kr 230

Smørstekt kalvebrissel med smøret kyllingsjy. Servert med champignon og karamellisert løk. Toppet med parmesankrem, grønnkål og estragon.

Sweetbread & Chicken

Pan-fried sweetbreads with buttery chicken jus. Served with mushrooms and caramelized onions, and parmigiano cream. Topped with kale and tarragon.

Allergen: 1 , 2 , 10

Kamskjell & Blomkål kr 235

Smørstekte kamskjell servert med blomkål, brunet smør og syltet delikatesseløk. Toppet med løyrom, dill og pepperrot.

Scallops & Cauliflower

Pan-fried scallops served with cauliflower, beurre noisette, and pickled gourmet onions. Topped with Swedish löyrom caviar, dill, and horseradish.

Allergen: 2 , 7 , 13

Rødbete & Västerbotten – Mest klimavennlige kr 220

Kokte beter servert med Västerbotten- og parmesan-arancini, portvinskokt løk, krem av ferskost, pistasjnøtter og rød sikori.

Beetroot & Västerbotten cheese

Cooked beetroots served with arancini made with Swedish Västerbotten cheese and Parmigiano, port wine-cooked onions, cream cheese, pistachios, and red chicory.

Allergen: 1 , 2 , 4 , 11

Egg	Melk	Peanøtter	Nøtter	Soya	Gluten	Bløtdyr	Selleri	Sesamfrø	Sennep	Sulfitt	Lupin	Skalldyr	Fisk
Egg	Milk	Peanuts	Nuts	Soya	Gluten	Molluscs	Celery	Sesame	Mustard	Sulphites/ Sulphurdioxide	Lupin	Shell fish	Fish
													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

6.1 Havre 6.2 Korn 6.3 Hvete 6.4 Rug 6.5 Bygg 6.6 Spelt 6.7 Korasankorn

MENY

Varmrett – Mains

Torsk & Blåskjell kr 385

Bakt torskerygg servert med smøret blåskjellsaus med smak av sitron og potetkake. Toppet med agurk, eple, brokkoli, fritert purre og dillolje.

Cod & Mussels

Baked cod served with buttered mussel sauce with a hint of lemon and a potato cake. Topped with cucumber, apple, broccoli, deep-fried leeks and dill oil.

Allergen: 2, 7, 11, 14

And & Mandel kr 390

Pannestekt andebryst servert med jordskokkpuré, andeleversmør, variasjon av gresskar, Marcona-mandler, femkrydder & apelsinglace.

Duck & Almond

Pan-fried duck breast served with a purée made of Jerusalem artichokes, foie gras butter, variation of pumpkin, Marcona almonds, five-spice, & orange glaze.

Allergen: 2, 4, 5, 8, 11

Reinsdyr & Selleriot kr 415

Grillet flatbiff fra reinsdyr servert med variasjon av selleriot, grillet løk og syltet sopp, toppet med kantarellsmør, røkt reinsdyr og viltsjy.

Reindeer & Celeriac

Grilled inside round of reindeer served with a variation of celeriac, grilled onions, and pickled mushrooms. Topped with chanterelle butter, smoked reindeer, & venison jus.

Allergen: 2, 5, 8, 11

Tortellini & Hasselnøt – mest klimavennlige kr 365

Hjemmelaget tortellini fylt med ferskost, rosmarin, hvitløk og sitron. Servert med blomkål, sopp, brunet hasselnøttsmør og grønnkål, toppet med parmesan og salvie.

Tortellini & Hazelnut

Homemade tortellini filled with cream cheese, rosemary, garlic, and lemon. Served with cauliflower, mushrooms, hazelnut & lemon butter and kale. Topped with Parmigiano and fried sage.

Allergen: 1, 2, 4, 6.3

Egg	Melk	Peanøtter	Nøtter	Soya	Gluten	Bløtdyr	Selleri	Sesamfrø	Sennep	Sulfit	Lupin	Skalldyr	Fisk
Egg	Milk	Peanuts	Nuts	Soya	Gluten	Molluscs	Celery	Sesame	Mustard	Sulphites/ Sulphur dioxide	Lupin	Shell fish	Fish
													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

6.1 Havre 6.2 Korn 6.3 Hvete 6.4 Rug 6.5 Bygg 6.6 Spelt 6.7 Korasankorn

MENY

Dessert

Eple & Kardemomme kr 175

Karamellisert eple servert med kardemommeis, toppet med salt karamell, pekannøtter og havreflarn.

Apple & Cardamom

Caramelized apple served with cardamom ice cream, topped with salted caramel, pecan nuts, and oatmeal crisp.

Allergen: 1, 2, 4, 6.1

Blåbær & Rømme – mest klimavennlige kr 175

Blåbærkompott servert med rømmeis, granskuddsirup, vanilje, bakt tynnbrød og timian.

Blueberries & Sour cream

Blueberry compote served with sour cream ice cream, spruce tip syrup, vanilla, baked flatbread, and thyme.

Allergen: 1, 2, 6.3

Sjokolade & Kaffe kr 175

Kaffeis servert med sjokoladebrownie, karamelliserte hasselnøtter, sjokoladeflarn, dulce de leche og hasselnøtkrem.

Chocolate & Coffee

Coffee ice cream served with chocolate brownie, caramelized hazelnuts, chocolate crisp, dulce de leche, and hazelnut cream.

Allergen: 1, 2, 4, 6.3

Egg	Melk	Peanøtter	Nøtter	Soya	Gluten	Bløtdyr	Selleri	Sesamfrø	Sennep	Sulfit	Lupin	Skalldyr	Fisk
Egg	Milk	Peanuts	Nuts	Soya	Gluten	Molluscs	Celery	Sesame	Mustard	Sulphites/ Sulphur dioxide	Lupin	Shell fish	Fish
													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

6.1 Havre 6.2 Korn 6.3 Hvete 6.4 Rug 6.5 Bygg 6.6 Spelt 6.7 Korasankorn

MENY

Barnemeny - Kids menu

Fish & Chips kr 160

Hjemmelagd fish'n chips på skrei, serveres med fritert potet, salat & remoulade saus.

Fish & Chips

Homemade fish n chips made from cod, served with deep fried potato, salad & remoulade sauce.

Allergen: 1, 2, 6.3, 10, 14

Kjøtt & Saus kr 160

Hjemmelagde kjøttboller servert med potetmos & brun sause. Toppes med rørte tyttebær.

Beef & Sauce

Homemade meatballs served with boiled potato & gravy sauce. Topped with lingonberry jam.

Allergen: 1, 2, 8, 11

Pannekaker & Krem kr 150

Pannekaker server med jordbærsyltetøy og pisket krem.

Pancakes & Cream

Pancakes served with strawberry jam & whipped cream

Allergen: 1, 2, 6.3

Dessert

Kakemaker Kit kr 110

Kakebunn, krem, syltetøy, krymmel, sjokoladesaus og bær.

Cake Maker Kit

Sponge cake, whipped cream, strawberry jam, sprinkles, chocolate sauce and berries.

Allergen: 1, 2, 6.3, 11

Vanilje & Sjokolade kr 69

1 kule vaniljeis med sjokoladesaus.

Vanilla & Chocolate

1 ball of vanilla ice cream served with chocolate sauce.

Allergen: 1, 2

Egg	Melk	Peanøtter	Nøtter	Soya	Gluten	Bløtdyr	Selleri	Sesamfrø	Sennep	Sulfit	Lupin	Skalldyr	Fisk
Egg	Milk	Peanuts	Nuts	Soya	Gluten	Molluscs	Celery	Sesame	Mustard	Sulphites/ Sulphur dioxide	Lupin	Shell fish	Fish
													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

6.1 Havre 6.2 Korn 6.3 Hvete 6.4 Rug 6.5 Bygg 6.6 Spelt 6.7 Korasankorn