



DESSERT

SJOKOLADEFONDANT 120,00

Med ny smak i tillegg: karamell og hvit sjokolade.

Etter hvert en klassiker – som bare må være der. En sjokolade dessert for dessert elskere, sjokoladeelskere, og elskere i nesten alle kategorier, har vi latt oss fortelle. Casanova drakk visstnok varm sjokolade hver kveld, da man ennå ikke hadde tenkt på fondant.

Historien vil ha det til at det virket!

Serveres med iskrem og bær.

CHOCOLATE FONDANT

Allergener: nøtter(kan være spor av), egg, gluten og melk

CHOCOLATE FONDANT

New flavour: caramel and white chocolate

This has become a classic – and simply must be there. A chocolate dessert for dessert lovers, chocolate lovers and lovers in general, as we say. Legend has it Casanova drank hot chocolate every evening because fondant had not been invented.

History will have us believe that it worked!

Served with ice cream and berries.

Allergens: nuts (may be traces), egg, milk and gluten

BJØRNETJENESTE 120,00

Denne har vi aldri kunnet la gå i hi. Tradisjonell og god! Nesten ikke mulig å komme forbi i disse bjørnetider. Varme, lovlig fangede bjørnebær fra verdens nordligste bjørneoppdrett, tilsettes egglikør, krem og mandelstrø - og serveres med vaniljeis.

Advarsel; Inneholder spor av bjørn;))

BLACKBERRY SENSATION

BLACKBERRY SENSATION

We can't let this hibernate. The Norwegian name for blackberries is literally translated as "bear berries". It's almost impossible to avoid in this "bear age". Warm, legally captured blackberries from the world's northernmost "bear farm" prepared with egg liqueur, cream and crushed almonds - and served with vanilla ice cream.

Allergens: milk, egg and nuts

Allergener: melk, egg og nøtter

CRÈME BRÛLÉE 120,00

Crème Anglaise, Trinity Cream, eller Crema Catalana er andre navn på denne desserten. Hva det er? Det kjære barn med så mange navn; En nydelig pudding basert på egg, fløte, melk, sukker og smak. Hos oss serveres den med friske bær, honning, mjød og brennes av med sukker.

CRÈME BRULEE

Allergener: melk, egg, sulfitt

CRÈME BRÛLÉE

Other names of this desert include Crème Anglaise, Trinity Cream and Crema Catalana. What it is? The dear child with many names; A delicious pudding based on eggs, cream, milk, sugar and flavour. We serve it with fresh berries, honey and mead and top it all off with caramelised sugar.

Allergens: milk, egg and sulphite

TILSLØRTE TROMSØBERTER 125,00

Kan nesten sammenliknes med "tilslørede bondepiker", kanskje ikke så tilsløret, og litt mer urban i smaken, med et hint av syden. Epler, sukker, kanel, chilli, brødrasp, mandler og krem.

Kan ikke bli bedre, sies det, av de som har vett på tromsøberter.

Allergener; melk, egg, spor av nøtter, gluten,

BROWN BETTY

A local take on the traditional American dessert with a hint of the

Med. A Brown Betty consists of apple, sugar, cinnamon, chilli, breadcrumbs, almonds and cream. It couldn't be better, say those who

know about the local Brown Betty.

Allergens: milk, egg, gluten, nuts(may be traces)

MULTEPARFAIT 155,00

Med sin gyldne glød minner multer om sommer og varme, selv når den ligger i iskrem. Hjemmelaget multeisikrem. Rikelig med fløte, eggeplommer og multer. Anrettes på mandelbunn. Serveres sammen med multesaus. Herlig, også om vinteren!

CLOUDBERRY PARFAIT

With its golden glow cloudberry reminds you about summer and warm, even when it is in ice cream. Homemade cloudberry ice cream. Plenty of cream, egg yolks and cloudberry. Arrange on almond base.

Served with cloudberry sauce. Delightful, even in winter!

GRATINERTE BRINGEBÆR 140,00

Bringebær lagt ned i hjemmelaget vaniljekrem. Dersom det finnes dessertsaus med mersmak – så er det denne. Denne er så god at det varmer sjela eller et annet sted. Er du redd for kalorier og sukker, passer denne de dagene du ikke bryr deg om sukker og kalorier. Vi rasper hvit sjokolade på toppen – og gratinerer.

Allergener: egg, melk, kan være spor av sulfitt

RASPBERRIES AND CUSTARD

Raspberries preserved in homemade custard. If there is any dessert sauce with a taste for more, then this is it. This is so good that it will warm your soul or another place. If you are concerned about calories and sugar, this is suitable on the days that you don't care about sugar and calories. We grate white chocolate on top and then gratinate it.

Allergens: milk, egg and sulphite (may be a trace)

MØLJEDESSERT

Har du spist mølje – og vil hoppe over desserten – så bør du høre på et godt råd, som vi har fått fra en erfaren møljespiser. "Avslutt møljemiddagen med surmelk/kefir – så unngår du smaken av mølje neste dag." Gulp – det var godt sagt!

Derfor har vi laget følgende surmelksdessert;

KEFIR & VANILJEKESAM 95,00

Kefir og vaniljekesam piskes – smakes til med litt sukker – garneres med bær

Allergener; melk, gluten,

MØLJE DESSERT

If you have eaten *mølje* (that popular North Norwegian dish of cod, cod liver and cod roe) and thought about skipping dessert, you should listen to some good advice we got from an experienced *mølje* eater.

"If you round off your *mølje* dinner with kefir/cultured milk, you will avoid the taste of *mølje* the following day." Gulp - that was well said!

Consequently, we have created the following cultured milk dessert:

KEFIR & VANILLA CURD

Kefir and vanilla curd are whipped, sweetened with a little sugar and garnished with berries

Allergens: milk and gluten

OSTETALLERKEN 145,00

Dersom våre lokale leverandører ikke er utsolgt så serverer vi:
Blåmuggost av geit, hvit vellagret geitost og lagret ost av kumelk.
Rabarbrakompott.

Ost er en utmerket avslutning, men foretrekkes av mange som et lite hvileskjær før desserten. Gir rom for et glass søt vin også. Prøv selv.
Så avslutter du med noe ekstra søtt og godt.

CHEESE

Allergener; nøtter, selleri, melk/laktose

CHEESE BOARD

If our local suppliers are not sold out, we will serve blue cheese made from goat's milk, white mature goat's cheese and mature cheese made from cow's milk. Rhubarb compote.

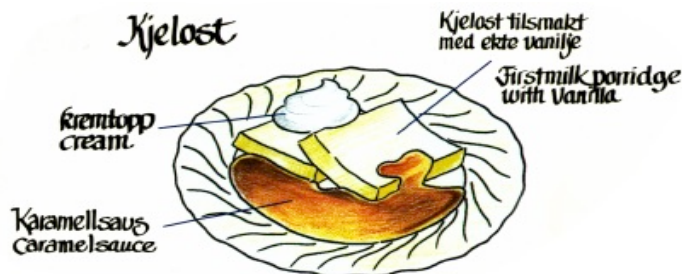
Cheese is an excellent way to conclude a meal, but is favoured by many as a break before dessert. Allows for a glass of sweet wine. Try for yourself. That way you can end your meal with something extra that's sweet and nice.

Allergens: nuts, celery, milk/laktose

Dette er en dessert som vi i perioder kan være utsolgt for – da vi er avhengig av både kua og oxen – og det er ikke alltid de vil samtidig – de heller.

KJELOST (KALVEDANS) 175,00

Laget på ekte råmelk - den første melken kua gir etter kalving. Et naturprodukt, full av tradisjon og minner! Kjelosten er tilsmakt med



litt vanilje og sukker. Resten av smakstilsetningen gjør du selv, og kan velge mellom følgende;

Kanel, sukker og melk, karamellsaus eller rødsaus!

God som dessert og god for helsa!

FIRST MILK PORRIDGE (PUDDING)

Made of the first milk after delivery. Hard to get - and forget!

We sometimes run out of this dessert, as it relies on both the cow and the bull – and they too don't always have the desire at the same time!

KALVEDANS

A classical Scandinavian desert made from unpasteurised colostrum milk, the first milk produced by the cow after giving birth. It's a completely natural product, full of tradition and memories! It's flavoured with a little vanilla and sugar. You can add any additional flavour yourself by choosing from the following: cinnamon, sugar and milk, caramel sauce or red sauce!

It's good as dessert and it's good for your health!