



## DESSERT

### MULTEPARFAIT 135,00

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

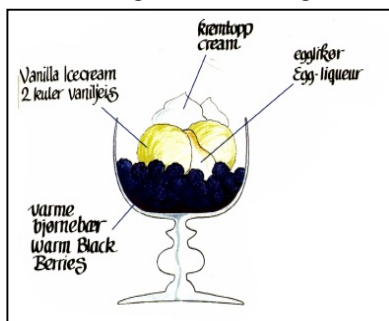
#### CLouDBERRY PARFAIT

*With their golden glow, cloudberryes are reminiscent of summer and warmth even when served in ice cream. Homemade cloudberry ice cream. Lots of cream, egg yolks and cloudberryes. Served on an almond base with cloudberry sauce. Delightful, all year round!*

Allergener; melk, egg, gluten, nøtter / Allergens: milk, egg, gluten, nuts

### BJØRNETJENESTE 119,00

Denne kommer man ikke forbi – i disse bjørnetider. Varme bjørnebær fra verdens nordligste bjørneoppdrett - tilsettes egglikør, krem og mandelstrø - og serveres vanligvis med vaniljeis.



#### BLACKBERRY SENSATION

*The Norwegian name for blackberries is literally translated as “bear berries”. It’s almost impossible to avoid in this “bear age”. Warm blackberries prepared with egg liqueur, cream and crushed almonds - and served with vanilla ice cream.*

Allergener; melk, egg, nøtter / Allergens: milk, egg, nuts

### ”GÅTTEKAKE” 105,00

Sjokolademousse på mandelbunn – dekket av et marsipanlokk – som igjen får et overtrekk av sjokolade. Dette er en sann nytelse for en kakeelsker, eller elskere generelt....., Spis så alle ser!

#### CHOCOLATE CAKE A LA MAISON

*Chocolate mousse on an almond base covered with marzipan then topped with chocolate. Delightful for cake lovers or lovers in general!*

Allergener; gluten, melk, egg, nøtter / Allergens: gluten, milk, egg, nuts



### **OSTETALLERKEN 135,00**

Dersom våre lokale leverandører ikke er utsolgt så serverer vi:  
Blåmuggost av geit, hvit vellagret geitost og lagret ost av kumelk.  
Rabarbrakompott, nøtter og kjeks.  
Ost er en utmerket avslutning på et måltid, men foretrekkes av mange  
som et lite hvileskjær før desserten. Prøv selv.  
Så avslutter du med noe ekstra søtt og godt.

#### **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. Served with rhubarb compote, nuts and crackers.*

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

Allergener; nøtter, selleri, melk/laktose / Allergens: nuts, celery, milk/lactose

### **SKARVENS OSTEKAKE 95, 00**

I ny drakt. Nå med et lite lag gode epler på bunnen. Nå også "god på bunnen". Denne ostekaken lages i 3 vendinger. Først bunnen – som stekes. Så legges eplene – før ostemassen legges på – og stekes på nytt. Til slutt toppes den med rømme – og inn i ovnen igjen. Ikke rart den er god. Servers lett lunet, med syltede epler.

#### **SKARVEN CHEESE CAKE**

*New, improved recipe with a small layer of nice apple at the bottom. This cheesecake is made in three steps. We start with the base, which is baked. The apples are then added followed by the curd before it's baked again. Finally, it's topped with sour cream before it goes back into the oven. No wonder it's good. Warmed slightly before being served with pickled apples*

Allergener; melk, gluten, nøtter, egg / Allergens: milk, gluten, nuts, egg

### **SJOKOLADEFONDANT 115,00**

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 frukt.

#### **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 fruit.*

Allergener: nøtter (kan være spor av), egg, gluten og melk / Allergens: nuts (may be traces), egg, gluten and milk



## **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 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 sulphit*

## **GRATINERTE BRINGEBÆR 135,00**

Bringebær lagt ned i hjemmelaget vaniljekrem. Dersom det finnes dessertsaus med mersmak, så er det denne. Denne er så god at det gjør vondt. "Vondt, men behagelige, på samma tida", som noen sier.

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.

### *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 is painful and pleasant at the same time! 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.*

*Allergener; melk, egg / Allergens: milk, egg*

## **TILSLØRTE TROMSØBERTER 105,00**

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 og krem.

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

### *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 and cream. It couldn't be better, say those who know about the local Brown Betty.*

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

### LITEN ISDESSERT

60,00 (10)

Velg to iskuler fra vårt utvalg av iskrem - som er;  
choco chips, maple walnut, Pistasje,  
Royal God Gammeldags Vanilje, Sitronsorbet, eller Lollipop

#### SMALL ICE CREAM

Choose two scoops of ice cream from the following options: Choco chip, Maple walnut, Pistachio, Royal Old-fashioned vanilla, Lemon sorbet and Lollipop

### STØRRE ISDESSERT

70,00

3 - tre kuler fra vårt utvalg av iskrem;

#### MEDIUM ICE CREAM

Choose three scoops from the range above

### STØRST ISDESSERT

115,00

5 - fem kuler – vanilje is  
en haug med pisket krem  
varm sjokoladesaus  
hakkede nøtter  
sprø kjeks

#### LARGE ICE CREAM

Choose five (5) scoops of ice cream from the range above, served with lots of whipped cream, hot chocolate sauce, chopped nuts and crispy biscuit

Allergener; melk, egg, nøtter / Allergens: milk, egg, nu

### DANSERINNENS DESSERT 105,00

Fargerik og høytidelig dessert. Dette er en "porsjonspavlova", som for de fleste er forklarende nok. Forklaringen er; marengs, vaniljekrem, og frukt i en fin blanding. Søt og lekker som Anna Pavlova. Likner også på Eton Mess, som er en tradisjonell engelsk dessert. Anna Pavlova var ei berømt russisk ballerina, bare for å ha sagt det.

#### THE BALLERINA'S DESSERT

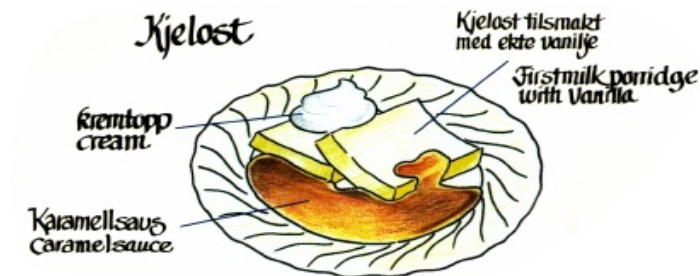
*A colourful and formal dessert. This is a single serve pavlova, which for most guests is explanatory enough. Detailed explanation: a mix of meringue, set vanilla cream and fruit. It's as sweet and attractive as Anna Pavlova. It also resembles Eton Mess, a traditional English dessert. Just for the record, Anna Pavlova was a famous Russian ballerina.*

Allergener; melk, egg, nøtter / Allergens: milk, egg, nuts

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

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 either

### KJELOST (KALVEDANS) 145,00



Dette er en helt annen dans. Laget på ekte råmelk - den første melken kua gir etter kalving. Et ekte naturprodukt! 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! Husk å levere inn resepten.

#### 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! 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!

[Allergener; melk / Allergens: milk](#)

