



SKREIMØLJE- BUFFET

1600 – 2230 (ikke søndag)

På buffeten finner du; fersk torsk, lever, rogn, stekte torsketunger, torskekjaker, fiskesuppe, gulrøtter, smeltet smør, og poteter - og det du ellers måtte ønske. Enkelte ganger vil du også finne leverfylte torskemager.

510,00

Skreimølje er tradisjonsmat i NordNorge i tiden fra begynnelsen av januar til slutten av mars – medio april, litt avhengig av hvor man bor langs kysten, og har vært det i generasjoner. Innsiget av skrei mot kysten begynner i nord, fra VestFinnmark vandrer den sørover og avslutter ferden et eller annet sted langs kysten helt ned til Trøndelag. Nesten halvparten av torsken har sitt gytested i Lofoten-Vesterålen. Etter noen år på vandring og vekst i polare strøk, Barentshavet, finner skreien igjen veien tilbake til sitt fødested.

Etter at den har gytt vandrer den tilbake igjen.

På buffeten finner du noen av de som ble sittende med skjegget i fiskekassen.

Skreien er også spesiell i den forstand at det ikke finnes fiskeslag vi nytter så godt som denne; først og fremst fiskekjøttet, men også hodet, lever, rogn og magen står ofte på den tradisjonelle menyen. Ordet skrei kommer sansynligvis av ordet skrida; vandre.

COD/SKREI “Mølja” BUFFET

1600 – 2230 (x Sundays)

At the buffet you will find; fresh cod livers, fried cod tongues, soup, carrots, melted butter, and potatoes. Sometimes you will also find codliver packed cod stomachs.

510,00

Cod - SkreiMølje is traditional food in northern Norway in the period from early January to late March – mid April. Skrei on the way from the Barents sea to the Norwegian coast hit first the west coast of Finmark, the fish then follows the coastline south to Lofoten islands and Vesterålen where it spawns.

Lofoten stretches like a wall of mountains to the southwest in the sea. Between the mainland and the Lofoten Wall lies the Vestfjord

Stockfish, produced from spawning [cod](#), was the staple good, and it was sold to almost all of Europe. Italy is still the most important market for high-quality stockfish from Lofoten. The winter fisheries for cod are still crucial for the settlement in Lofoten. Fishermen from all over North Norway take part in the Lofot Fisheries, which are based on the Norwegian Arctic cod's spawning in the Vestfjord between January and April.

Cod is also special in the sense that there are no fish we benefit as well as this: first and foremost, fish meat, but also the head, roe, livers and stomach are often on the traditional menu.