

FORRETTER

RØKT HVAL 155,00

Røkt hval, garnert med erterpuré, frisk grønnsaksblanding og ostechips.

Allergener; laktose, løk/hvitløk

SMOKED WHALE

RYPEBRYST 245,00

Rypejakta er godt i gang. For noen varer den kanskje hele året – de med utvidet rypebegrep. Vi har vært så heldige å få tak i noen få utvalgte ryper, av ypperste kvalitet både når det gjelder bryst og kropp. Rosastekt bryst med kremet sopp, fritert pastinakk og tyttebær. Det smaker høst – eller Lagopus, som er rypas vitenskapelige navn innen skogshønsfamilien. Hva Lagopus betyr? Harefot – så vet du det.

Allergener; soya, laktose, gluten

TASTE THE ARCTIC - GROUSE

GULROTSUPPE MED KLIPPFISK 155,00

Suppe av gulrøtter, chili og ingefær, ispedd andre godsaker. Garneres med gode grønnsaker og klippfisk Gran Reserva. Suppen er laget på grønnsaksbuljong og er dermed også utmerket som vegetar måltid. Garneres da med ristede nøtter. Serveres med brød og smør.

Allergener; fisk, soya, løk/hvitløk, nøtter (om vegetar)

CARROT SOUP SERVED WITH BACALAO

RAKFISK 175,00

Rakfisk har gjennomgått en spesiell prosess(fermentering), som gir den en smak og aroma som rakfiskelskere forbinder med noe hinsides, andre er enige, men forstår ikke hvorfor det skal spises. Vi serverer rakfiskfilet på tradisjonelt vis; med poteter og rømme smakt til med pepperrot. Toppes med rødløk.

Allergener: fisk, laktose, løk/hvitløk

FERMENTED TROUT

HOVEDRETTER

KVEITE - PARMESANGRATINERT 355,00

Hellig fisk eller hellefisk, som er en avledning av hellig fisk. Hippoglossus – hippoglossus. Kjært barn har mange navn. Ikke lett å fange. Man må ha "haill" som man også sier lokalt – "kveithaill". Haill-kvote får man ikke, det føles bare slik, for de som føler de har brukt sin del!

Den største beinfisk ned fast tilholdssted i Nord-Atlanteren. Hunnen kan bli over 300 kg, mens hannen blir 50. Ikke rart du må ha spesielt "haill", ellers får du bare småkveite.

Kveita stekes – gratineres med revet parmesan i en parmesansaus – serveres med dampet asparges, brokkoli, syltet gulrot og kokte poteter.

Allergener; fisk, laktose, selleri, løk/hvitløk

GRATINATED HALIBUT

FISKETRILOGI 355,00

For de som har vanskeligheter med å bestemme seg, eller fordi de gjerne vil ha flere smaker: Tørrfisk, klippfisk og dagens ferske fisk i skjønn forening. Med en nydelig gulrot saus, brokkolini, potet, syltet småløk og blåskjell. Garneres med tørket reinsdyr hjerte. Smakfullt og delikat.

Allergener; fisk, blåskjell, laktose, sulfitt, løk/hvitløk, selleri

CARROT SOUP SERVED WITH
STOCKFISH, BACALAO AND FRESH FISH

REINSDYR ARCTANDRIA 410,00

Det ligger i navnet. Arctandria – porten mot ishavet. Flatbiff av vårt kanskje mest kjente arktiske dyr, tatt med sluk under svømmeturen fra sommerbeite - (derfor på en sjømatmeny), stekes. Serveres med hjemmelaget rein kjøttballe, rosenkål og løk, potet og selleripure, tyttebærchutney og kremet soppsaus.

Allergener; laktose, løk/hvitløk, soya, sulfitt, selleri

REINDEER ARCTANDRIA

HOVEDRETTER

GRILLET TØRRFISK 375,00/425,00

Dette er den torsken som ikke ble mølje i fjor. Torsk av beste kvalitet får henge til tørking i en fin Nordnorsk vinter og vår. Kaldt men uten frost. Deretter skal den modnes litt. Vi bruker tørket rotskjær/råskjær av torsk, da den ikke får like markant modningssmak og aroma som rundtørket fisk. For å gjøre den litt enklere å spise gir vi den tilbake noe av vannet (vannes i ca 8 døgn). Deretter fjerner vi alt av bein - griller tørrfisken med hvitløksmør og serverer med ristet bacon og stuede gulrøtter. Tørrfisk er inn. Tørrfisk er moden fisk. Ergo; modenhet er inn.

Vår absolutt mest populære rett – som vi rett og slett ikke tør gjøre noe med.

Normal porsjon tørrfisk inneholder 180 gr. tørrfisk. Stor porsjon; 300 gr.

Allergener; fisk, laktose, løk/hvitløk, egg, soya, nøtter(muskat)

GRILLED STOCKFISH

BOKNA TORSK TRADISJONELL 340,00

Nesten tørrfisk. Bokna torsk blir avbrutt i tørkeprosessen etter ca 14 dager/3 uker, og blir derfor ikke like tørr som tørrfisk, som henger i flere måneder. Boknafisk skal være myk inni. Gjennomgår heller ingen ettermodningsprosess. Trenger derfor lite utvanning. Noen ganger ingen utvanning.

Serveres med gulrotstuing, kokte poteter og ristet bacon.

Allergener; fisk, laktose, nøtter(muskat)

TRADITIONAL BOKNAFISK

LUTEFISKBUFFET 545,00

Se eget ark.

HOVEDRETTER

GRØNNSAKSRISOTTO 295,00

Dette er vårt grønne og veganske valg. Grønnsaksrisotto kokt på grønnsaks kraft. Vi tilsetter et utvalg av husets grønnsaker, linser og kikerter. Godt, smaksrikt og mettende. Vi kremer den med parmesan om du ønsker.

Allergener; selleri, løk/hvitløk

VEGETABLE RISOTTO

Barn under 14 år / children under 14

Forrett / Starter 55,00

Hovedrett / Main course 115,00

Velg fra meny – barneporsjon

Choose from the menu (children's portion) or

Kyllingbryst eller pølse
Servert med potet eller pasta
*Chicken breast or sausage
served with potatoes or pasta*

Iskrem dessert 55,00

DESSERT

BJØRNETJENESTE 125,00

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

Allergener; egg, laktose, nøtter(mandler)

BLACKBERRY SENSATION

CRÈME BRÛLÉE 125,00

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 vanilje. Hos oss serveres den med friske bær, og brennes av med sukker.

Allergener; laktose, egg

CRÈME BRÛLÉE

SJOKOLADEFONDANT 125,00

Etter hvert en klassiker – som bare må være der. En sjokolade dessert for dessert elskere, sjokolade elskere 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.

Allergener; nøtter (kan være spor av), egg, gluten, laktose

CHOCOLATE FONDANT

DESSERT

SITRONSORBET 75,00

En syrlig avslutning av et ungt måltid.
2 kuler uten vodka - en rulett uten skudd.
4 cl vodka og ei kule sitronsorbet. Kr 145,00

Nyyydelig!

LEMON SHERBET

FLØTEPUDDING 125,00

Dette er en dessert vi har kopiert fra Italia. En panna cotta, som ifølge italienerne betyr, rett oversatt, "kokt fløte", tilsettes blant annet smak og gelatin for at det skal bli en pudding. Denne er smakt til med vanilje, og toppes med multesaus og multebær. Myk, søt og syrlig og perfekt som dessert ifølge kjøkkensjefen!

Allergener; Egg, laktose

PANNA COTTA WITH CLOUDBERRIES

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. Velg mellom følgende; Kanel, sukker og melk, karamellsaus eller rødsaus! God som dessert og god for helsa!

Allergener; laktose

FIRST MILK PUDDING

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

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.

GRATINERTE BRINGEBÆR 165,00

Hjemmelaget vaniljekrem toppet med bringebær og revet hvit sjokolade.

Allergener; egg, laktose, spor av nøtter

AU GRATIN RASPBERRIES



ANBEFALING

Vær så snill –
ikke la en uforberedt lutefisk, allerede skjelvende av skrekk, ramle ned i en tom mage – la den heller lande mykt på;

SkarvenSkaal! 125,00

Deretter;

LUTEFISKBUFFET 545,00

I tillegg til lutefisken finner du ristet bacon, ertepure, kålrotstuing, varm sennepssaus, kokte poteter, tyttebær, tre typer sennep, varm sirup, revet brunost, potetlomper.

Du kan forsyne deg selv så mange ganger du ønsker/makter.

Allergener; fisk, laktose, sennep, gluten, sulfitt, soya