

Summer at Fangst



Lunch

Fish and Shellfish Soup

A Scandinavian summer classic, made from the shells and bones of all the fish and shellfish that we use at Fangst. Finished with Cream and Tomato, poured over fish, topped with Vegetable Crudit .

En skandinavisk sommer klassiker, laget på skall og bein fra fisk, kreps og reker vi bruker på Fangst. Ferdigstilles med Fl te og Tomat som helles over fisk, toppet med grønnsaks salat - 2, 4, 7, 9, 12, 14

kr 245

Bacalao

The Legendary Salted Cod stew from Kaikanten, located just across the water from Fangst, it has been a staple in the Lofoten diet for centuries. A Tomato based stew topped with Sour Cream.

Den legendariske bacalaoen, laget på klippfisk. Laget hos Kaikanten på andre siden av havnen fra Fangst. En Tomatbasert gryte som er toppet med r mme - 4, 7

kr 225

Shrimps

Fresh Shrimps from Bod , Lemon, Bread, Victory Onion Mayo.

Ferske reker fra Bod , Sitron, ferskt Br d, seiersl k Majones - 1, 2, 3, 10

kr 210

ALLERGENS: 1:gluten 2:skalldyr 3:egg 4:fisk 5:peanøtter 6:soya
7:melk/laktos 8:nøtter 9:selleri 10: sennep 11:sesamfrø
12:Svoveldioksid/sulftter 13:lupin 14:blotdyr



Summer at Fangst



Main Courses

Fangst

Our namesake, two dishes prepared with the freshest and most local ingredients available at the time in collaboration with the many amazing local suppliers we work with daily. Talk to your waiter to find out what the chefs have prepared today.

To retter tilberedt med de ferskeste og mest lokale ingrediensene som er tilgjengelige, i samarbeid med de mange fantastiske lokale leverandørene vi jobber med daglig. Snakk med din servitør for   finne ut hva kokkene har forberedt i dag

Fisk kr 385 / Meat kr 425

Arctic Char

Arctic Char from Sigerfjord, lightly smoked. Sour Cream Sauce split with Dill Oil, a salad of Apple, Celery and Cucumber. Potatoes tossed in Dill.

Ishavsr ye fra Sigerfjord, lett røkt. Sandefjordsm r, Dillolje, en salat av Eple, Selleri og Agurk, Dillpoteter - 2, 4, 7, 9

kr 365

Grilled Vegetables

A Selection of Seasonal Vegetables, including Wild and locally grown Vegetables. Cooked on our Grill and served with brined and roasted seeds with a soft goats cheese mousse

Et utvalg av sesongens grønnsaker, inkludert ville og lokalt dyrkede grønnsaker. Tilberedt på vår Grill, servert med en myk geitostmousse og stekte fr  - 7

kr 365

Shrimps

A Larger Portion of Fresh Shrimps from Bodø, Lemon, Bread, Victory Onion Mayo

En større porsjon av Ferske Reker fra Bodø, Sitron, Br d, Seiersl ksmajones - 1, 2, 3, 10

kr 350

ALLERGENS: 1:gluten 2:skalldyr 3:egg 4:fisk 5:peanøtter 6:soya
7:melk/laktos 8:nøtter 9:selleri 10: sennep 11:sesamfrø
12:Svoveldioksid/sulftter 13:lupin 14:blotdyr



Summer at Fangst



Starters

Ceviche

Fish from our local suppliers, Sweet and Sour Dill Mayo, Fried Seaweed, Dried Cod Roe

Fisk fra lokale leverandører, Søt og sur Dill Majones, Fritert Tang,
Tørket Torskerogn - 2, 4, 10

kr 200

Whale Tataki

Local Whale from Reine, Black Garlic Majo, Charred Tomatoes, Vegetable Crudit 

Hval fra Reine, Svart Hvitløk Majones, Stekte Tomater, R kost - 3, 6, 10

kr 220

Cabbage

Grilled Cabbage, Quinoa, Local Goats Cheese, Pickled Chili, Citrus Mayo

Grillet K l, Quinoa, Lokal Geitost, Syltet Chili, Sitrus Majones - 3, 6, 7, 10

kr 190

Shrimps

Fresh Shrimps from Bodø, Lemon, Bread, Victory Onion Mayo

Ferske reker fra Bodø, Sitron, Br d, Seiersl k majones - 1, 2, 3, 10

kr 180

ALLERGENS: 1:gluten 2:skalldyr 3:egg 4:fisk 5:peanøtter 6:soya
7:melk/laktos 8:nøtter 9:selleri 10: sennep 11:sesamfrø
12:Svoveldioksid/sulftter 13:lupin 14:blotdyr



Summer at Fangst



Desserts

Rhubarb

Poached Rhubarb, Vanilla Custard, Swedish "Dreams" Biscuits Posjert.

Rabarbra, Vaniljesaus, svenske "Dr mmer" - 1,3,7

kr 190

Strawberry

A Mini Swiss Roll Style Cake served with Strawberries in a variety of ways, Meringue, Ice Cream, Gel, Freeze Dried and Fresh.

Mini sveitsisk rullekake, serveres med jordb r p  flere m ter, Marengs, Iskrem, Gele, Fryset rket - 1, 3, 5, 7, 8

kr 210

Petit Fours

An ever-changing selection of Mini Desserts from the brain of our Sous Chef, talk to your Server to find out what he has prepared today.

Et utvalg av Mini Desserter fra v r Sous Chef, snakk med servit ren din for   finne ut hva han har forberedt i dag - 1,3,5,7,8

kr 190

ALLERGENS: 1:gluten 2:skalldyr 3:egg 4:fisk 5:peanøtter 6:soya
7:melk/laktos 8:nøtter 9:selleri 10: sennep 11:sesamfrø
12:Svoveldioksid/sulftter 13:lupin 14:blotdyr



Summer at Fangst



Meat and Cheese

Charcuterie

A selection of Cured Pork from Myklevik Gård, a Local Farm in Stamsund.

Et utvalg av spekemat fra Myklevik Gård, en lokal gård i Stamsund

kr 290

Petit Fours

A selection of Cheese from two of our Favourite Local Dairy Farms, served with Preserves and Bread.

Et utvalg av ost fra to av våre lokale melkebedrifter, servert med diverse konservert tilbehør og brød - 1, 7, 12

kr 290

Summer at Fangst



Children's Menu

Lofoten Lamb

Meatballs made from Local Lamb, Mash Potato, Gravy, Lingonberry Jam.

Kjøttboller laget av lokalt Lam, Potetmos, Fløtesaus, Tyttebærsyltetøy - 1, 3, 7

kr 260

Arctic Char

Arctic Char, served with Lofoten Seaweed Pasta in a Creamy Shellfish Sauce.

Ishavsryøye, servert med Tangpasta i en kremet Skalldyrsaus - 1, 2, 3, 4, 7, 9

kr 260

Dessert

A daily selection of Sorbets and Ice Creams with various Toppings.

Et daglig utvalg av Sorbets og Iskrem med ulike Topping.

Dessert is included for the kids.

Dessert er gratis for barna.

ALLERGENS: 1:gluten 2:skalldyr 3:egg 4:fisk 5:peanøtter 6:soya
7:melk/laktos 8:nøtter 9:selleri 10: sennep 11:sesamfrø
12:Svoveldioksid/sulfttter 13:lupin 14:blotdyr



ALLERGENS: 1:gluten 2:skalldyr 3:egg 4:fisk 5:peanøtter 6:soya
7:melk/laktos 8:nøtter 9:selleri 10: sennep 11:sesamfrø
12:Svoveldioksid/sulfttter 13:lupin 14:blotdyr

