

7 Course autumn/winter menu



Bolinhos with Salted Cod from Ballstad, Smoked Bottarga, Cress

Klippfiskboller fra Ballstad, Røkt Bottarga, Karse
(1,3,4,10)

Cremant d'Alsace Blanc de Blancs

Asian inspired Whale Tartare, Black Garlic, Furikake

Asiatisk Tartar av Hval, Svart Hvitløk, Furikake
(1,3,6,11)

Domaine La Combette, Grenache, Hèrault, 2020

Norwegian Corn variation, Labneh, Pickled Chili

Variasjon på Norsk Mais, Labneh, Syltet Chili
(1,3,7,12)

Sancerre, Chavignol, 2021

Cured Artic Char from Sigerfjord, Buttered Potatoes & smoked local Chevre

Kurert Ishavsroye fra Sigerfjord, Smørpoteter & røkt lokal Geit Ost
(4,7)

Chablis, Domaine la Meuliere, 2019

Lofoten Lamb from Horns Slakteri, Black Garlic Jus, Dauphine Potato, Mushrooms

Lofotlam fra Horns Slakteri, Svart Hvitløk, Dauphine Potet, Sopp
(1,3,7,9)

Côtes du Rhône Grand Veneur Organic, A. Jaume, 2019

Whiskey Butterscotch Caramel and variation of Apple

Whiskey smørkaramell & variasjon av Eple
(1,3,7)

Tokaji, Late Harvest, 2011

Chef's selection of Petit Fours

(1,3,7,8)

Pineau des Charentes, Very Old, Bache Gabrielsen

1450,-

Wine Pairing: 895,-



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

5 Course autumn/winter menu



Bolinhos with Salted Cod from Ballstad, Smoked Bottarga, Cress

Klippfiskboller fra Ballstad, Røkt Bottarga, Karse
(1,3,4,10)

Cremant d'Alsace Blanc de Blancs

Asian inspired Whale Tartare, Black Garlic, Furikake

Asiatisk Tartar av Hval, Svart Hvitløk, Furikake
(1,3,6,11)

Domaine La Combette, Grenache, Hèrault, 2020

Cured Artic Char from Sigerfjord, Buttered Potatoes & smoked local Chevre

Kurert Ishavsroye fra Sigerfjord, Smørpoteter & røkt lokal Geit Ost
(4,7)

Chablis, Domaine la Meuliere, 2019

Lofoten Lamb from Horns Slakteri, Black Garlic Jus, Dauphine Potato, Mushrooms

Lofotlam fra Horns Slakteri, Svart Hvitløk, Dauphine Potet, Sopp
(1,3,7,9)

Côtes du Rhône Grand Veneur Organic, A. Jaume, 2019

Whiskey Butterscotch Caramel and variation of Apple

Whiskey smørkaramell & variasjon av Eple
(1,3,7)

Tokaji, Late Harvest, 2011

1230,-

Wine Pairing: 695,-



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

5 Course autumn/winter menu



VEGETARIAN

Vegetarian Bolinhos with Herbs and Chili, Cress Emulsion

Vegetar Bolinhos med Urter og Chili, Karse Emulsjon
(1,3)

Cremant d'Alsace Blanc de Blancs

Celeriac Remoulade Tartlet, Herb Emulsion, Seaweed from Lofoten Seaweed

Selleri Remulade Terte, Urte Emulsjon, Tang fra Lofoten Seaweed
(1,3,7,9,10)

Macon Village Vieilles Vignes, Domaine Jean Touzot, 2019/20

Asparagus, Buttered Potatoes, Smoked local Chevre

Asparges, Smørpoteter, Røkt lokal Geit ost
(7)

Chablis, Domaine la Meuliere, 2019

Pointed Cabbage, Local Goat Cheese, Capers, Chili & Quinoa

Spisskål, lokal Geit Ost, Kapers, Chili & Quinoa
(3,7,12)

Sancerre, Chavignol, Paul Thomas, 2021

Whiskey Butterscotch Caramel and variation of Apple

Whiskey smørkaramell & variasjon av Eple
(1,3,7)

Tokaji, Late Harvest, 2011

1230,-

Wine Pairing: 695,-



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/sulfitter 13:lupin 14:blotdyr

3 Course autumn/winter menu



MEAT

Whale Tartare from Lofothval, Egg Yolk, Pickled Pine & Capers

Tartar på Hval fra Lofothval, Eggeplomme, Syltet Granskudd & Kapers
(3,10,12)

Pino Noir, Domaine Jean Touzot, 2017/18

Lofoten Lamb From Horns Slakteri, Jerusalem Artichoke & Almond Potato

Lofotlam fra Horns Slakteri, Jordskokk & Mandelpotet
(7,9,12)

Côtes du Rhône Grand Veneur Organic, A. Jaume, 2019

A variation of Liquorice & Berries

Utvalg av Lakris & Bær
(1,3,7)

Recioto delle Valpocella, Monte Zovo, 2015

850,-

Wine Pairing: 445,-



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/sulfitter 13:lupin 14:blotdyr

3 Course autumn/winter menu



FISH

Dill Cured local Cod with Pea mousse & Herbs

Dillgravet lokal Skrei, Ertemousse & Urter
(4,7)

Sancerre, Chavignol, Paul Thomas, 2021

Local Bycatch, Seaweed from Lofoten Seaweed, Fennel, Herbs & Potatoes

Lokal Bifangst, Tang fra Lofoten Seaweed, Fennikel, Urter & Potet
(4,7,9,12)

Chablis, Domaine la Meuliere, 2019

Local Feta Cheese Ice Cream, Rhubarb, Honey

Lokal Fetaost Is, Rabarbra, Honning
(1,3,7)

Pineau des Charentes - Very Old, Bache Gabrielsen

850,-

Wine Pairing: 445,-



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

3 Course autumn/winter menu



VEGETARIAN

Norwegian Corn variation with Labneh and Pickled Chili

Variasjon på Norsk Mais med Labneh og Syltet Chili
(1,3,7,12)

Sancerre, Chavignol, Paul Thomas, 2021

Pointed Cabbage, Local Goat Cheese, Capers, Chili & Quinoa

Spisskål, lokal Geit Ost, Kapers, Chili & Quinoa
(3,7,12)

Riesling Rheingau, Eva Fricke, 2020

Local Feta Cheese Ice Cream, Rhubarb, Honey

Lokal Fetaost Is, Rabarbra, Honning
(1,3,7)

Pineau des Charentes - Very Old, Bache Gabrielsen

850,-

Wine Pairing: 445,-



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

Autumn/winter menu



CHEESE

Optional add on for the tasting menu.

- 3 x 50g portion of guests selected cheese
- Alternatively, chef's choice cheese platter, 3 x 50g portions of cheese.
- Marmelad
- Crisp Bread
- Pickles

290,-

Pairing Wine (extra cost)
Madeira or Ratafia on request



KIDS

Pan Fried Arctic char - Lofoten Seaweed Pasta & Creamy shellfish sauce.

Ishavsryøye på kjøkkensjefens vis – Pasta med Lofoten tang & Kremet saus laget av sjøkreps.
(1, 2, 3, 4, 7)

Lofotlamb Meatballs - Green Mashed Potatoes, Creamy Gravy, Lingonberries

Lammekjøttboller fra Lofotlam - Grønn potetmos, kremet saus & tyttebær.
(1, 3, 7, 12)

Dessert

Kids choice of icecream/ Is på barnas premisser.
(1, 3, 7)

260,-

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



Autumn/winter menu



CHEESE

Optional add on for the tasting menu.

- 3 x 50g portion of guests selected cheese
- Alternatively, chef's choice cheese platter, 3 x 50g portions of cheese.
- Marmelad
- Crisp Bread
- Pickles

290,-

Pairing Wine (extra cost)
Madeira or Ratafia on request



KIDS

Pan Fried Arctic char - Lofoten Seaweed Pasta & Creamy shellfish sauce.

Ishavsryøye på kjøkkensjefens vis – Pasta med Lofoten tang & Kremet saus laget av sjøkreps.
(1, 2, 3, 4, 7)

Lofotlamb Meatballs - Green Mashed Potatoes, Creamy Gravy, Lingonberries

Lammekjøttboller fra Lofotlam - Grønn potetmos, kremet saus & tyttebær.
(1, 3, 7, 12)

Dessert

Kids choice of icecream/ Is på barnas premisser.
(1, 3, 7)

260,-

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

