

Sea



A taste of Lofoten

Red Snapper

Cabbage, fried seaweed and butter sauce
Kål, friteret sjøgress og smørsaus (4,7)

Rough Head Grenadier

Shellfish sauce, potatoes, fennel and celeriac
Skalldyrsaus, poteter, fennikel og sellerirot (2, 4, 7, 9)

Apple Cake

Vanilla ice cream and caramel
Vaniljeiskrem og karamell (1A, 3, 7)

Menu 925,-

Wine Pairing 495,-
Non Alcoholic Pairing 295,-



ALLERGENS: 1:gluten (A:Hvete, B:Rug, C:Spelt, D:Bygg)
2:skalldyr 3:egg 4:fisk 5:peanøtter 6:soya
7:melk/laktos 8:nøtter(A:Valnøtt, B:Mandel), 9:selleri 10: sennep
11:sesamfrø 12:Svoveldioksid/sulfitter 13:lupin 14:bløtdyr

Land



A taste of Lofoten

Whale Tartar

Onion cream and herbs
Løkkrem og urter (1B, 3, 7)

Braised Lofoten Lamb

Fermented cabbage and parsnip puree
Fermentert rødkål og pastinakkpure (7)

Lofoten Cheese

House made crips bread and preserves
Knekkebrød og syltetøy (7)

Menu 925,-

Wine Pairing 495,-
Non Alcoholic Pairing 295,-



ALLERGENS: 1:gluten (A:Hvete, B:Rug, C:Spelt, D:Bygg)
2:skalldyr 3:egg 4:fisk 5:peanøtter 6:soya
7:melk/laktos 8:nøtter(A:Valnøtt, B:Mandel), 9:selleri 10: sennep
11:sesamfrø 12:Svoveldioksid/sulfitter 13:lupin 14:bløtdyr

Ode to Lofoten



This menu is served for the whole group only

Sigerfjord Arctic Char

Buttermilk and dill
Kulturmælk og dill (4, 7)

Hitra Crab

Barley and onions
Bygg og løk (1D, 2, 7)

Tangstad Minke whale

Horseradish and egg yolk
Pepperrot og eggeplomme (1A, 3, 7)

Stamsund Lamb

Kale and sunchokes
Kål og jordskokk (7)

Napp Stockfish

Potatoes from Holand Gård
Mandelpotet fra Holand Gård (4, 7)

Nordlandsost from Lofoten Gårdsysteri

Sunflowerseeds and yellow beets
Solsikkefrø og gulbeter (7)

Crowberries from Kyllingdalen

Pumpkinseeds
Gresskarfrø (3, 7)

Menu 1.550,-

Wine Pairing 950,-
Non Alcoholic Pairing 495,-



ALLERGENS: 1:gluten (A:Hvete, B:Rug, C:Spelt, D:Bygg)
2:skalldyr 3:egg 4:fisk 5:peanøtter 6:soya
7:melk/laktos 8:nøtter(A:Valnøtt, B:Mandel), 9:selleri 10: sennep
11:sesamfrø 12:Svoveldioksid/sulfitter 13:lupin 14:bløtdyr

Garden



A green taste of Lofoten

Sunchoke & Wild Mushroom Soup

Brioche
Brioche (1A, 7)

Roasted Pumpkin

Lentils, berries, onion and leek
Linsær, bær, løk og purre (7, 9 13)

Crowberries from Kyllingdalen

Pumpkinseeds
Gresskarfrø (3, 7)

Menu 925,-

Wine Pairing 495,-
Non Alcoholic Pairing 295,-



ALLERGENS: 1:gluten (A:Hvete, B:Rug, C:Spelt, D:Bygg)
2:skalldyr 3:egg 4:fisk 5:peanøtter 6:soya
7:melk/laktos 8:nøtter(A:Valnøtt, B:Mandel), 9:selleri 10: sennep
11:sesamfrø 12:Svoveldioksid/sulfitter 13:lupin 14:bløtdyr