FANGST

Eksempelmeny Experience

Buljong. Timian

Hvalhjerte. Smør

Brioche. Rognkjeksrogn

Isgalt. Rogneblad

Skatevinge. Blomkål

Grøt. Lardo

Reinsdyr. Sort hvitløk

Bringebær. Løpstikke

Søl. Karamell

(1A, 1B, 1C, 2, 3, 4, 7, 12)
Denne menyen er servert til hele bordet.
Må reserveres senest 14:00 samme dag.

Satt meny kr 1.550,-
Drikkepakke kr 1.200,-
Alkoholfri drikkepakke kr 600,-

Våre partnere:
Trond og sitt team - Nic. Haug
Ragnhild Lie - Lofoten Wool
Angelita og Tamara - Lofoten Seaweed
Einar Johansen - The Arctic Beekeeper
Elin og Per - Fagerlia Gård
Elisabeth Holand - Holand Gård
Maret og Peder - Boazovazzi
Marielle og Hugo - Lofoten Gårdsysteri
Tove og Knut - Aalan Gård
Aimee C. Larsen - Aimees Farm
Helge Johnsen - Kaikanten Delikatesser
Trond Geir Reinsnes - Sigerfjord Fisk
Reidar Samuelsen - Vaktelegg
Linda og Steinar - Sopp og bær

Eksempelmeny Tailored

FANGST Brødservering
Surdeigsbrød med butare
Kaldpresset rapsolje. Malteddik
Kr 65,- p.p. (1A, 1B, 1C, 7, 12)

FANGST Forrett
Preserverte reddiker fra Fagerlia Gård
Ostesaus
Kr 205,- (1A, 7, 12)

FANGST Hovedretter
(velg èn)

Bifangst fra Nic. Haug
Gulrotsaus. Seiersløk
Kr 525,- (1A, 3, 4, 7, 12)

Villsaulam fra Harteigen på Steine
Løksaus. Løpstikke
Kr 525,- (1A, 7, 12)

FANGST Dessert
Molte. Karamell. Mjødurt
Kr 195,- (1A, 3, 7, 12)

FANGST Ost
«Vinterlys» Blåmuggost. Hylleblomst. Byggryn
Kr 215,- (1A, 1B, 1C, 7, 12)

3 retter kr 925,-
Inkluderer brødservering, forrett,
ditt valg av hovedrett,
og dessert eller ost

Drikkepakke kr 695,-
Alkoholfri drikkepakke kr 350,-

ALLERGENER: 1. gluten (A: hvete ; B: rug ; C: bygg)
2. skalldyr 3. egg 4. fisk 5. peanøtt 6. soya
7. melk 8. nøtter (A: valnøtt ; B: mandel) 9. selleri
10. sennep 11. sesamfrø
12. sulfitter/svoveldioksid 13. lupin 14. bløtdyr

HATTVIKA LODGE