

FORRETTER

STARTERS

FISKESUPPE X

Kremet fiskesuppe med fenikkel crudité. Laks (ASC - sertifisert), torsk og blåskjell med dillolje.

Creamy fish soup served with a fennel crudité. Salmon, cod and mussels with dill oil.

①③⑥⑦⑩ | 165,-

KLASSISK CARPACCIO

Med parmesan, rucicola, pepper og olivenolje.

Classic Carpaccio served with parmesan, arugula, black pepper and olive oil.

⑥ | 145,-

GRAVET LAKS (ASC - SERTIFISERT)

Med sennepsaus.

Cured salmon with mustard sauce.

③⑧ | 115,-

RAKØRRET

Ørretfile, løk, lefser og rømme.

Fillet of trout salted and fermented. Served with onion, sour cream and lefser.

③⑤⑥⑪ | 175,-



Same, same but different. Vi serverer ikke dårlig palmeolje fordi vi ønsker å ta vare på regnskogen.

VEGETAR

VEGETARIAN

VEGANSK GYROS

Med soyabønner, stekte grønnsaker, pitabrød, pommes frites og tzatziki.

Served with pulled soybeans, fried vegetables, pita bread, french fries and tzatziki.

⑤ | 265,-

ALLERGENER

① Bløtdyr ② Egg ③ Fisk ④ Gluten ⑤ Hvete ⑥ Melk
⑦ Selleri ⑧ Sennep ⑨ Sesamfrø ⑩ Skalldyr
⑪ Svoveldioksid



Sjømat med dette merket kommer fra et ASC-sertifisert ansvarlig oppdrettsanlegg.
www.asc-aqua.org

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

X-BURGER

Alt du forventer av en cheeseburger; bacon, saltet agurk og røkt cheddar på brioche-brød.

Gremolata-krydret pommes frites, serveres med Stokes ketchup og estragon-majones.

Everything you'd expect from a cheese burger; bacon, salted cucumber and smoked cheddar on a brioche bun. Gremolata seasoned fries, served with Stokes ketchup and tarragon mayonnaise.

②④⑤⑥⑧ | 265,-

PANNESTEKT TORSKELOIN

Torskeloin stekt i panne, serveres med bakt og syltet løk, petit pois og potetpuré i en kremet blåskjellsaus med dillolje.

Pan-fried cod loin, served with baked and pickled onion, fresh green peas, potato puree and our delicious creamy mussel sauce with dill oil.

①③⑥⑦⑩ | 310,-

JULE MENY

CHRISTMAS MENU

JULETALLERKEN

Ribbe, medisterpølse, medisterkake, surkål, kokt potet, julesaus og tyttebær.

Pork ribs, pork sausage, pork patties, sauerkraut, boiled potato, christmas sauce and lingonberry.

⑤⑥ | 285,-

RIBBE TALLERKEN

Ribbe, rødkål, kokt potet, julesaus og tyttebær.

Pork ribs, sauerkraut, boiled potato, christmas sauce and lingonberry.

⑤⑥ | 295,-

PINNEKJØTT

Hjemmelaget kålrotstappe og kokt potet.

(Cured lamb ribs), home made swed mashed and boiled potato.

⑥ | 385,-

LUTEFISK

Torsk, bacon, kokt potet, erterpuré og tilbehør.

(Lye fish)

Lutefisk of cod. Served with bacon, boiled potato, peas puree and garnish.

③⑥⑧ | 415,-

VI ANBEFALER

WE RECOMMEND

REINSDYRSKANK

Braiseret i rødvin servert med rotgrønnsaker og potetpure.

Reindeer shank braised in red wine served with potatopuree and root vegetables.

⑤⑥⑦ | 425,-

SMÅ RETTER

BIFFSNADDER

Med pommes frites og peppersaus.

Chopped steak, french fries and pepper sauce.

⑥⑦ | 185,-

CÆSARSALAT

Med kylling, bacon, romanosalat, parmesan, brødkurtonger og cæsardressing.

Classic cæsarsalat with chicken, bacon, romain lettuce, parmesan, croutons and cæsardressing

②③⑤⑥⑧ | 165,-

SILDETALLERKEN

3 slag med sild, ost, egg, løk og pumpernickel brød.

Three types of herring, cheese, egg, onion and pumpernickel bread.

③⑤⑧⑨ | 145,-

DESSERT

SWEET STUFF

RISKREM

Tradisjonell riskrem med jordbærcouli.

Creamed sweet rice with strawberry coulis.

⑥ | 95,-

KARAMELL PUDDING

Klasisk karamell pudding og krem.

Creme caramel with whipped cream.

②⑥ | 95,-

MULTEKREM

Multer med pisket krem og krumkake.

Cloudberrys with whipped cream and rolled wafers.

②⑤⑥ | 115,-

SJOKOLADEFONDANT

Med hjemmelaget vaniljeis.

Chocolade fondant, served with homemade vanilla ice cream.

②③⑥ | 115,-



1/3 av maten som produseres globalt, kastes. Vi har doggy bag hvis du ikke orker alt nå.