

M E N U



STARTERS

ASPARAGUS VELOUTÉ

Served with Poached Egg & House-Made Reindeer Suovas. (milk, egg)

NOK 175,-

TOAST WITH SHRIMP FROM LYNGENFJORD

Sea-buckthorn mayo, smoked habanero sauce and trout roe. (shellfish, egg, wheat)

NOK 215,-

MANNSVERK FARM BEEF TARTARE

Tartar of beef from local farm. With Preserved Green Strawberries, Pickled Wild Garlic & Aged Norwegian Cheese. (egg, milk)

NOK 195,-

DESSERTS

BURNT HONEY ICE CREAM

Burnt Honey Ice Cream with Cloudberryes from Karasjok & Brown Butter Crumble.

(milk, egg)

NOK 145,-

BASQUE CHEESECAKE

Basque Cheesecake, served with Rhubarb & Strawberry Compote.

(milk, egg)

NOK 135,-

PETIT FOURS

(milk, nuts, egg, gluten)

NOK 95,-

MAINS

BRAISED LAMB STEW

Braised Lamb Stew with Red Wine, served with Almond Potato Puré, Lingonberries & Jerusalem Artichoke Chips. (milk)

NOK 445,-

NORTHERN NORWEGIAN PORK

Northern Norwegian Pork, served with Pink Peppercorn Sauce, Celeriac Purée, Roasted Summer Cabbage. (milk)

NOK 425,-

REINDEER BOOKMAKER TOAST

Bookmaker Toast with Finnmark Reindeer Tenderloin, Horseradish Cream & Special House Fries. (wheat, milk)

NOK 495,-

WARM SMOKED SALMON SALAD

Bjørnfjells Warm Smoked Salmon Salad with Barley, Fennel, Green Apple & Mixed Greens. (barley gluten, fish)

NOK 425,-

We prioritize local and locally sourced ingredients, and use organic products wherever possible.

This is part of our commitment to sustainability and quality.



M E N Y



FORRETTER

ASPARGESVELOUTÉ

Aspargessuppe med posjert egg & hjemmelaget reinsdyrsuovas. (melk, egg)
NOK 175,-

TOAST MED REKER FRA LYNGENFJORD

Tindvedmajones, røkt habanerosaus og ørretrogn. (skalldyr, egg, hvete)
NOK 215,-

MANNVERK GÅRD OKSETARTAR

Oksetartar fra Mannsverk Gård med syltede grønne jordbær, syltet vill hvitløk & norsk lagret ost. (egg, melk)
NOK 195,-

DESSERTER

BRENT HONNING ISKREM

Brent honningis med multer fra Karasjok & krønsj av brunet smør.
(melk, egg)
NOK 145,-

BASKISK OSTEKAKE

Baskisk ostekake med rabarbra- & jordbærkompott. (melk, egg)
NOK 135,-

PETIT FOURS

(melk, nøtter, egg, gluten)
NOK 95,-

HOVEDRETTER

BRAISERT LAMMEGRYTE

Braisert lammestek i rødvin, servert med mandelpotetpuré, tyttebær & chips av jordskokk. (melk)
NOK 445,-

NORD-NORSK SVINEKJØTT

Nord-Norsk Svinekjøtt med Rosa Peppersaus, Sellerirotpuré, og Ovnsbakt Sommerkål.
(melk)
NOK 425,-

REINSDYR BOOKMAKER TOAST

Bookmaker Toast med reinsdyr fra Finnmark med pepperrotkrem & husets spesial pommes frites. (hvete, melk)
NOK 495,-

SALAT MED VARMRØKT LAKS

Bjørnfjells varmrøkte laks med bygg, fennikel, grønt eple & grønn salat. (bygg gluten, fisk)
NOK 425,-

Vi prioriterer lokale og lokalt produserte råvarer, og bruker økologiske produkter der det er mulig.
Dette er en del av vårt engasjement for bærekraft og kvalitet.

