

M E N U



STARTERS

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

Served with semi-dried cherry tomatoes and house-made reindeer suovas. (milk)
NOK 175,-

BEETROOT TARTAR

Served on potato rosti with crispy kale.
(milk, egg) Vegetarian
NOK 165,-

MANNSVERK FARM BEEF TARTARE

Tartar of beef from local farm. With Preserved Green Strawberries, Pickled Wild Garlic & Aged Norwegian Cheese. (egg, milk)
NOK 195,-

SHALLOT TARTE TATIN

Served with horseradish cream and grilled nectarine. (gluten, milk)
NOK 185,-

DESSERTS

BURNT HONEY ICE CREAM

Burnt Honey Ice Cream with Cloudberries 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 STEAK FROM FINNMARK

Served with smoked butter, special fries and summer salad. (milk)
NOK 495,-

WARM SMOKED SALMON SALAD

Bjørnfjells Warm Smoked Salmon Salad with Barley, Fennel, Green Apple & Mixed Greens.
(barley gluten, fish)
NOK 425,-

DUMPLINGS WITH KING CRAB

Served with mojo verde and chili oil.
Ideal for sharing. (wheat, shellfish, milk)
NOK 395,-

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

JORDSKOKKSUPPE

Servert med halv-tørkede cherry tomater og hjemmelaget suovas av rein. (melk)
NOK 175,-

RØDBETTARTAR

Servert på potetrøsti med sprø grønnkål.
(melk, egg) Vegetar
NOK 165,-

MANNSVERK GÅRD OKSETARTAR

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

SJALOTTLØK TARTE TATIN

Servert med pepperrotkrem og grillet nektarin. (gluten, melk)
NOK 185,-

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,-

REINBIFF FRA FINNMARK

Servert med røkt smør, spesial fries og sommersalat. (melk)
NOK 495,-

SALAT MED VARMRØKT LAKS

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

DUMPLINGS MED KONGEKRABBE

Servert med mojo verde og chili-olje.
Perfekt for deling. (hvete, melk)
NOK 395,-

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.

