BJØRNFJELL
ALTA - NORWAY

MENU

STARTERS

HOMEMADE “SUOVAS”

Cold smoked reindeer meat, served with semi-dried lingonberry, shallot and Alta potato foam.
(milk)
NOK 185,-

CRISPY COD FROM SØRØYA

Served with sea-buckthorn mayo and julienne potato chips.
(wheat gluten, fish)
NOK 195,-

JERUSALEM ARTICHOKE TARTE TATIN

Served with Norwegian white cheese and pear
NOK 175,-

We prioritize local and locally sourced ingredients, and use organic products wherever possible.
This is part of our commitment to sustainability and quality.

BJØRNFJELL
ALTA - NORWAY

MENU

MAINS

REINDEER TENDERLOIN FROM FINNMARK

Served with chanterelles from Alta, sautéed kale, lingonberries & potato mille-feuille.
(milk)
NOK 495,-

CONFITED COLD-SMOKED COD FROM SØRØYA

Served with sauce genevoise, parsley root puré, crispy bacon & nori from Lofoten.
(milk, fish)
NOK 475,-

AGNOLOTTI CROWN PASTA

With chanterelles from Alta, Norwegian goat cheese & hazelnut. Served with brown butter & thyme.
(milk, egg, wheat gluten, nuts)
NOK 365,-

ROASTED LAMB LOIN

Served with a creamy barley risotto and pickled pumpkin.
(milk, barley gluten)
NOK 465,-

We prioritize local and locally sourced ingredients, and use organic products wherever possible.
This is part of our commitment to sustainability and quality.

BJØRNFJELL
ALTA - NORWAY

MENU

DESSERTS

CHOCOLATE MARQUISE

Blueberries from Alta, brown cheese toffee and walnut cream
(milk, nuts, egg)

NOK 145,-

SEABUCKTHORN SORBET

Raspberry and sour cream
(milk)

NOK 135,-

CHEESE PLATTER

Three Norwegian Cheeses served with Aquavit-infused Lingonberry compote
(milk, gluten)

NOK 165,-

We prioritize local and locally sourced ingredients, and use organic products wherever possible.
This is part of our commitment to sustainability and quality.

BJØRNFJELL
ALTA - NORWAY

MENY

FORRETTER

HJEMMELAGET SUOVAS

Kaldrøkt reinskav servert med halvtørket tyttebær, sjalottløk og potetskum av Alta-potet.
(melk)
NOK 185,-

SPRØSTEKT TORSK FRA SØRØYA

Servert med tindved majones og julienne potetchips.
(hvete gluten, fisk)
NOK 195,-

JORDSKOKK TARTE TATIN

Servert med norsk hvit ost og pære.
NOK 175,-

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.

BJØRNFJELL
ALTA - NORWAY

MENY

HOVEDRETTER

INDREFILET AV FINNMARKS-REIN

Servert med kantareller fra Alta, sautert grønnkål, tyttebær og potet mille-feuille.
(melk)
NOK 495,-

KONFITERT KALDRØKT TORSK FRA SØRØYA

Servert med genevoise saus, persillerot-puré og sprø bacon og nori fra Lofoten.
(melk, fisk)
NOK 475,-

AGNOLOTTI KRONE PASTA

Med kantareller fra Alta, norsk geitost og hasselnøtter.
Servert med brunet smør og timian.
(melk, egg, hvete gluten, nøtter)
NOK 365,-

STEKT LAMMELOIN

Servert med kremet byggotto og syltet gresskar.
(melk, bygg gluten)
NOK 465,-

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.

BJØRNFJELL
ALTA - NORWAY

MENY

DESSERT

SJOKOLADE MARQUISE

Blåbær fra Alta, brunost karamell og valnøttkrem
(Melk, nøtter, egg)

NOK 145,-

TINDVEDSORBET

Bringebær og rømme
(melk)
NOK 135,-

OSTEFAT

Tre norske oster servert med akevitt- og tyttebærkompott
(melk, gluten)
NOK 365,-

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.