BJØRNFJELL
ALTA - NORWAY

MENU

STARTERS

HOMEMADE “SUOVAS”

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

SHRIMP AND SMOKED SALMON RILETTE

Served with preserved lemon, pickled seaweed, roe and sourdough chips
(egg, shellfish, fish, milk, wheat gluten)
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,-

RILETTE AV REKER OG RØKT LAKS

Servert med konfitert sitron, syltet tang, rogn og surdegichips
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.