



MENY

Bestill i baren
Order at the counter

FROKOSTBUFFÉ

08:00 - 11:00 / 250,-

Breakfast Buffet

JULELUNSJBUFFÉ

11:30 - 15:00 / 390,-

Christmas Lunch Buffet

MØSBRØMLEFSE (M, H, B)

*Traditional Norwegian lefse, filled with a
caramelized sauce of brown cheese / 148,-*

11:00 - 15:00

Fra 15:00

Pannekaker med hjemmelaget syltetøy 165,-

Pancakes with home-made jam

(SP, HA, M, E)

Halloumisalat med bakt gulrot, tzatsiki, syltet rødløk og ristede mandler 229,-

*Halloumi salad with baked carrot, tzatsiki,
pickled red onion and roasted almonds*

(M, SU, MA) ● ✕

Linsegryte toppet med sprø østerssopp 229,-

Lentil stew topped with crispy oyster mushrooms

(S, SE, SU) ✕ ●

Pasta med fløtesaus, sprø østerssopp, ruccola, tomat og parmesan 219,-

*Pasta with cream sauce, crispy oyster mushrooms,
rucola, tomato and parmesan*

(M, H, E, SU) ●

Linsegryte toppet med sprø østerssopp 229,-

Lentil stew topped with crispy oyster mushrooms

(S, SE, SU) ✕ ●

Pasta med fløtesaus, sprø østerssopp, ruccola, tomat og parmesan 219,-

*Pasta with cream sauce, crispy oyster mushrooms,
rucola, tomato and parmesan*

(M, W, E, SU) ●

Boknatorsk med erterpuré, honning- og sennepglaserte gulrøtter og potet 395,-

*Lightly dried Cod with honey and mustard glazed
carrots, pea puree and potato*

(F, M) ✕

Pinnekjøtt med kålrabistappe og potet 450,-

Traditional Lamb ribs with kohlrabi stew and potato.

(M) ✕

● : Serveres med brød og smør. Spør etter vegansk smør eller glutenfritt brød

Served with bread and butter. Ask for vegan butter or gluten-free bread

Fra 15:00

JULEMENY 3-retter

690,-

Spør om
vegetar!

Røkt hval med smørstekt vårløk, pinjekjerner og parmesan

(M)

Boknatorsk med erterpuré,
honning- og sennepglaserte
gulrøtter og potet

(F, M)

Pinnekjøtt med
kålrabistappe og potet

(M)

Risikrem med rødsaus og krumkake

(M)

AFTERNOON TEA

Fredag 15:00 - 20:00

Lørdag 17:00 - 20:00

Spis deg gjennom 3 etasjer
med fingersmørbrød,
hjemmebakte scones,
nydelige lefser og andre
søtsaker!

Minimum 2 personer.

Pris pr.pers: 495,-

Bestilles på
forhånd

ALCOHOL FREE		OTHER BEER	
Freshly Squeezed Orange Juice	62,-	Nordlandspils pilsner 0,5 (B)	112,-
Askim Apple Juice	62,-	Carlsberg pilsner 0,33 (B)	87,-
Grape- & Blueberry Juice	50,-	DESSERT	
Isklar / Isklar Flavoured	48,-		
Soda 0,33	55,-	Ice Cream 	
Mack Isbjørn Lite Gluten Free (B)	63,-		
Råstad Kombucha	79,-	1 scoop: 55,-/ 2 scoops: 85,-/ 3 scoops: 105,-	
BEER FROM BÅDIN		  Ask for vegan ice cream!	
		Cakes	
Førr Evig Pilsner- 0,33 (H, B)	89,-	See selection in our cake display	
Kjerringøy Gluten-free PA 0,33	93,-	SALTY SNACKS  	
Bodeux Blanche Wheat 0,33 (H, B, HA)	95,-		
Saison Larsen 0,33 (H, B, HA)	93,-	Larsson Salty Potato Chips. 49,-	
Stetind IPA 0,33 (B)	95,-		
Svartisen Stout 0,33 (HA, B, H, M)	135,-	Nut mix. 69,- (P, MA, PN, HS, PI)	
MACK		Spanish roasted almonds and olives. 95,- (MA)	
		Chili nuts. 47,- (P)	
Mack Isbjørn Draft Beer 0,3/0,5 (B)	85/109,-	Olives 100g: 55,- / 200g: 95,-	
Isbjørn Lite gluten free 0,5 (B)	115,-	COCKTAILS	
Estrella Premium Lager 0,33 (B)	87,-		
Haakon Dark Lager 0,5 (B)	125,-		
Cider Pear 0,33 (SU)	95,-		
By-Karsk		Gin & Tonic	
Vodka, Kahlua and espresso. 145,-		Irish Coffee (M)	
		Whisky, coffee and sugar, topped with whipped cream. 150,-	
Klink Edru(Alcohol free)		Nordnorsk Hage	
Apple-/rhubarb shrub, lemon juice and lemon tonic. 98,-		Mimosa	
		Prosecco and freshly squeezed orange juice. 145,-	
		Gin, apple-/rhubarb shrub, lemon juice and lemon tonic. 146,-	

SPARKLING WINE

Col Mesian Prosecco, *Cantine Pirovano*

Italy, Veneto. 100% Glera.

115,- / 450,-

Cremant de Bourgogne

Cave Des Hautes-Côtes

France, Burgund. 60% Pinot Noir,

40% Chardonnay.

595,-

Champagne, *Albert Le Brun*

France, Champagne. 100% Pinot Meunier.

172,- / 860,-

RED WINE

Barbaresco Giacosa, *Giacosa Fratelli*

Italy, Piemonte. 100% Nebbiolo.

147,- / 600,-

Saint-Amour, *Trenel Fils*

France, Beaujolais. 100% Gamay.

130,- / 590,-

WHITE WINE

Bourgogne Chardonnay

Maison Roche de Bellene

France, Burgundy. 100% Chardonnay.

155,- / 695,-

Capitel Tenda Soave Classico, *Tedeschi*

Italy, Veneto. 100% Garganega.

125,- / 490,-

Auxey-Duresses Blanc

Clos du Moulin aux Moines

France, Burgundy. 100% Chardonnay.

1 060,-

ROSÉ

Le Due Arbie, *Dievole*

Italy, Toscana. 100% Sangiovese.

115,- / 450,-

Alle våre viner inneholder sulfitt.

LIQUOR

Laphroaigh Whisky Single Malt 10Y	132,-
Aberlour Single Malt Whisky 12Y	118,-
Myken Flo og Fjære Blended Malt Whisky	180,-
Aquavit Arvesølvet	114,-
Baileys liqueur (M)	115,-
Cognac Leyrat Tres Vieux	115,-

ALLERGENS

H: Wheat/ **SP:** Spelt/ **HA:** Oats/ **B:** Barley/ **M:** Milk/ **F:** Fish/ **BL:** Mollusca/ **SE:** Sellery/ **S:** Soy/ **E:** Eggs/

MA: Almonds/ **P:** Peanuts/ **PI:** Pistachio/ **HS:** Hazelnuts/ **PN:** Pecan/ **SK:** Shellfish / **SU:** Sulfite



Can be made
gluten-free



VEGAN