




MENY



OUR MENU REFLECTS THE
AVAILABILITY OF SEASONAL INGREDIENTS.
SELECTION MAY VARY.

Kremete potetsuppe med norsk chorizo og urteolje 220,-


Creamy potato soup with Norwegian chorizo and herb-infused oil (M, E) 

Reinsdyrcurry - Varmende rød kokoscurry med reinsdyrkjøtt, potet, gulrot, løk og aspargesbønner. Toppet med lime, vårløk og koriander 345,-


Warming red coconut curry with reindeer, potato, carrot, onion and green beans.

Topped with lime, spring onion and coriander (S)  


Vårsalat med ruccola, bakt søtpotet, norsk fetaost, sprøstekte kikerter og syltet rødløk.

Toppet med vårløk, salte gresskarkjerner og tahinidressing 239,-  Can be made vegan


Spring salad with arugula, baked sweet potatoes, Norwegian feta cheese, roasted chickpeas and pickled red onion.

Topped with spring onion, toasted pumpkin seeds and tahini dressing (M, SM) 


Fiskekaker av norsk hyse med stekte perlepoteter og søtpotet- og gulrotpuré 269,-

Norwegian Haddock Fish Cakes with pan-fried potatoes and sweet potato & carrot purée (M, F) 

Pannekaker med hjemmelaget syltetøy 190,-

Pancakes with homemade jam (HA, M, E) 

Salte pannekaker med ruccola, norsk fetaost, bacon og honning 215,-

Savory pancakes with arugula, Norwegian feta cheese, bacon and honey (HA, M, E) 

DESSERT

Affogato 110,-   Can be made vegan

Vanilla ice cream with espresso (M)

Møsbrømléfse 165,- Signature dish!

Traditional Norwegian lefse, filled with a caramelized sauce of brown cheese. Topped with sour cream (M, H, B)