



MENY

FROKOSTBUFFET

08:00 - 11:00 / 295,-

Breakfast Buffet

MØSBRØMLEFSE (M, H, B)

*Traditional Norwegian lefse, filled with a
caramelized sauce of brown cheese / 165,-*

11:00 - 21:30

**Salat med stekeost fra Orkladal Ysteri, bakt gulrot,
syltet rødløk, ristede mandler og gressløkdressing 239,-**

*Salad with halloumi from Orkladal Ysteri, baked carrot,
pickled red onion, roasted almonds and chive dressing*

(M, SU, MA, E)  

Sesongens linse- og bønnegryte med et utvalg grønnsaker 255,-

Hearty seasonal lentil and bean stew with assorted vegetables

(SE, SU)   

Finnbiff med potet, rosenkål og tyttebær 345,-

Reindeer casserole with potato, brussel sprouts and lingonberry

(M) 

Fiskesuppe med dagens utvalg av fisk og grønnsaker 275,-

Fish soup with today's selection of fish and veggies

(M, F, SU)  

**Reinsdyrkebab med tomat- og agurksalat, syltet rødløk,
gressløkdressing og pita 295,-**

*Reindeer kebab with tomato- and cucumber salad, pickled red onion,
chive dressing and pita*

(M, E, H) 

 : Serveres med brød og smør
Spør etter vegansk smør / glutenfritt brød

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



Can be made
gluten-free



VEGAN

AFTERNOON TEA

Fredag 14:00 - 19:00

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

Minimum 2 personer

Pris pr. pers: 585,-

Bestilles på
forhånd

CHILDREN'S MENU

Pannekaker med hjemmelaget syltetøy 165,-
Pancakes with homemade jam
(SP, HA, M, E)

DESSERT

See today's selection in our cake display.

SPARKLING WINE

Cremant de Bourgogne
Cave des Hautes-Côtes
France, Burgundy.
155,- / 625,-

Prosecco, Corvezzo
Italy, Veneto.
139,- / 560,-

Champagne, Albert LeBrun
France, Champagne.
860,-

WHITE WINE

Bourgogne Chardonnay
Maison Roche de Bellene
France, Burgundy.
160,- / 650,-

Capitel Tenda Soave Classico, Tedeschi
Italy, Veneto.
139,- / 560,-

Auxey-Duresses Blanc
Clos du Moulin aux Moines
France, Burgundy.
1 060,-

RED WINE

Barbaresco, Giacosa Fratelli
Italy, Piemonte.
189,- / 760,-

Passitivo Primitivo, Paolo Leo
Italy, Puglia.
145,- / 580,-

Trebbiolo, La Stoppa
Italy, Emilia-Romagna.
650,-

ROSÉ

Le Due Arbie, Dievole
Italy, Tuscany. 100 % Sangiovese
139,- / 560,-

LIQUOR

Laphroaigh Whisky Single Malt 10Y	132,-
Myken Arctic Whiskey Single Malt	180,-
Jameson Irish Whiskey	115,-
Bache Gabrielsen Xo Cognac	205,-
Aquavit Arvesølvet	129,-

ALLERGENS

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

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