

## Selskapsmeny / Party Menu

### A.

Lofotens kremet fiskesuppe  
Med smak av frisk basilikum garnert med  
dagens utvalg av fisk og skjell

LOFOTEN'S FISH SOUP  
Creamed, with a taste of fresh basil.  
Garnished with fish and shellfish.

Ovnsbakt ishavsrøye  
Serveres med fennikel og eplekompott,  
sprø bacon saus vierge og eple og bete crudité

BAKED ARCTIC SHAR  
Served with fennel and apple compot,  
crispy bacon sauce vierge and aple and betè crudité.

Friske jordbær  
Serveres med fløte eller vaniljeis.

FRESH STRAWBERRY  
Served with cream or vanilla icecream.

Nok 485 pr person  
(Lunsj/LUNCH Nok 440)

### Vinforslag /WINE:

Sancerre Ammonites 2007 Nok 630  
Roblin Oberfeld Grüner Veltliner 2008 Nok 480  
Petra Unger, Kremstal Moscato d'Asti DOCG 2008 Nok 340  
Cascina Castle't Nok 60 pr gl

**LOFOTEN**  
FISKERESTAURANT

B.

Appelsin og fennikel gravet okse  
Med primører, marinert fennikel og sherry gastriqu.

ORANGE AND FENNEL CURED BEEFLunsj  
With vegetables, marinated fennel and sherry gastriqu.

Pannestekt kveite  
Med bønnecasoulet, haricot vert og vårløksalat,  
hvitløkscremè og sitrongress saus.

PANNFRIED HALIBUT  
With bean casoulet, haricot vert and spring onion salat,  
garlic cremè and lemon gras sauce.

Ingefær brulè  
Serveres med sitrongress sorbè.

GINGER BRULÈ  
Served with lemon gras sorbè.

Nok 555 pr person  
(Lunsj/LUNCH Nok 525)

Vinforslag / WINE:

Villa Gemma Montepulciano d'Abr 2008 Nok 460  
Azienda Agricola Masciarelli, Marrucina, Italia Blazic Rebula 2007 Nok 460  
Borut Blazic Royal Tokaji Aszu Blue Label 2000 Nok 78 pr gl Ungarn



C.

Skalldyrfat "Porte Plateau Lux"

Et rikholdig utvalg av det beste markedet kan tilby av skjell og skalldyr.  
Serveres med pepperrotyoghurt, aioli og salsa romesco.

SHELLFISH "PORTE PLATEAU LUX"

Today's catch of clams, mussels and shellfish.  
Served with horseraddish yoghurt,  
aioli and salsa romesco.

Nok 590 pr person

Vinforslag / WINE:

Chablis 1er Cru Vau de Vey 2007 Nok 590  
Domaine des Malandes Sancerre Ammonites 2006 Nok 620 Roblin

D.

4 – retters meny.

Vi anbefaler på det varmeste vår 4-rettersmeny.  
Kjøkkenet komponerer en spennende meny  
basert på sesongens råvarer.

FOUR COURSE MENU

Our chefs take great pride in creating a set menu  
from the very best ingredients available.

Nok 495 pr person