

# Sommermeny

|                                                                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Surdeigsbrød med fetaost og piment d`espalette<br><small>(M, GH)</small>                                                     | 75 kr  |
| Italienske oliven i gramolata                                                                                                | 55 kr  |
| Ansjostoast med ricotta og grillet sitron ( 2 stk )<br><small>(F, GH, M)</small>                                             | 175 kr |
| Sprø vaffel med grillet blåskjell, grønn aioli og syltet fennikkel ( 2 stk )<br><small>(E, M, GH, B)</small>                 | 175 kr |
| Ceviche av argentinske villreker, kokos, jalapeno og annanas<br><small>(S, F)</small>                                        | 189 kr |
| Bolinhos av røkt torsk, sommerkål, brunet smør og hasselnøtter<br><small>(M, F, Sp)</small>                                  | 195 kr |
| Toast skagen med håndpillede reker fra Lyngen og ørretrogn<br><small>(S, E, M, GH)</small>                                   | 255 kr |
| Håndpillede reker fra Lyngen på smørstekt brioche med majones, fennikkel og egg<br><small>(M, S, Sp, GH, E)</small>          | 219 kr |
| Crispy kyllingsalat med historiske tomater, cæsardressing og revet parmesan<br><small>(E, GH, M, F)</small>                  | 235 kr |
| Krydret matjessild fra Juvika med dill, gressløk, nypoteter, egg, vesterbottenost og brunet smør<br><small>(M, F, E)</small> | 220 kr |
| Burnt basque cheesecake med rabarbra og jorbær<br><small>(M, E)</small>                                                      | 140 kr |

Denne menyen serveres innendørs fra kl. 13:00 til 16:00,  
og utendørs hele dagen.

# Summer menu



|                                                                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Sourdough bread with feta cheese and piment d'Espelette<br><small>(M, GH)</small>                                                          | 75 kr  |
| Italian olives in gremolata                                                                                                                | 55 kr  |
| Anchovy toast with ricotta and grilled lemon (2 pcs)<br><small>(F, GH, M)</small>                                                          | 175 kr |
| Crispy waffle with grilled mussels, green aioli and pickled fennel (2 pcs)<br><small>(E, M, GH, B)</small>                                 | 175 kr |
| Ceviche of Argentine wild prawns, coconut, jalapeño and pineapple<br><small>(S, F)</small>                                                 | 189 kr |
| Salt cod bolinhos with summer cabbage, browned butter and hazelnuts<br><small>(M, F, Sp)</small>                                           | 195 kr |
| Toast Skagen with hand-peeled prawns from Lyngen and trout roe<br><small>(S, E, M, GH)</small>                                             | 255 kr |
| Hand-peeled prawns from Lyngen on butter-fried brioche with mayonnaise, fennel and egg<br><small>(M, S, Sp, GH, E)</small>                 | 219 kr |
| Crispy chicken salad with heritage tomatoes, Caesar dressing and grated parmesan<br><small>(E, GH, M, F)</small>                           | 235 kr |
| Spiced matjes herring from Juvika with dill, chives, new potatoes, egg, Västerbotten cheese and browned butter<br><small>(M, F, E)</small> | 220 kr |
| Burnt Basque cheesecake with rhubarb and strawberries<br><small>(M, E)</small>                                                             | 140 kr |

This menu is served indoors from 13:00–16:00,  
and outdoors throughout the day.