



*Dette spisestedet er et av flere utvalgte
som utgjør det kulinariske
nettverket **Smak av kysten**. Ved å
sikre oss høy kunnskap om råvarer,
sesong, kvalitet og optimale
tilberedningsmetoder tilbyr vi våre
gjester ekte sjømatopplevelser!
Velbekomme.*

restaurant h a v s m a k



A la carte meny

FORRETT / STARTERS

- Pannestekt Havabbor** **nok 152**
serveres med tomatisert sauce vierge og persillecrostini
Panfried Sea Bass
Served with tomato sauce vierge and parsley crostini
- Posjert Ishavsroye** **nok 148**
Serveres med jordskokkpure, ristede mandler og eplesirup
Poached Arctic Char
Served with jerusalem artichoke puree, almonds and apple syrup
- Dagens forrett** **nok 139**
Kokkene komponerer en forrett av dagens friske råvarer
Today's starter
Our chefs create a dish from the catch of the day.
- Fiskesuppe** **nok 142**
med smak av tomat og safran
garneres med fisk og skalldyr
Fish soup
with a taste of tomato and saffron, served with fish and shellfish



HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Ovnsbakt Ørret **nok 254**
serveres med kremet fevesbønner, røstipotet og skalldyrfond
Baked Trout
Served with creamy fevesbeans, swiss potato and shellfish fund

Pannestekt Torskefilet **nok 263**
serveres med pære og rødkål, tapenade, potet fondant og timiansjy
Panfried cod served with a pear-flavored cabbage, tapenade, fondant potato and thyme jus

Dagens fisk **nok 245**
Kokkene komponerer en rett av dagens friske råvarer
Catch of the day
Our chefs create a dish from the catch of the day

Stekt Kveite **nok 268**
serveres med appelsinkokt kålrot, stangselleri, brønnkarseolje samt persillerot og potetkrem
fried halibut
served with orange boiled swede, celery, watercress oil, parsley and potato cream

Kokt Torsk **nok 360**
serveres tradisjonelt med lever, rogn, gulrot, smeltet smør og poteter
Traditional Norwegian boiled cod
Served with liver, roe, carrot, melted butter and potatoes



SKALLDYR / SHELLFISH

- Østers** **nok 48**
Serveres naturell med sitron og rødvinseddik
Oysters
Served "au naturel" with lemon and red wine vinegar
- Hvitvinsdampede blåskjell** **nok 142**
Servert med kremet sause
Mussels steamed in white wine
Served with creamed sauce
- Norsk hummer rett fra akvariet** **dagens pris**
Kokes eller gratineres og serveres med dipper
Live Norwegian lobster from the tank
Served boiled or au gratin, with various dip sauces
- Amerikansk hummer, halv eller hel** **nok 254/351**
Serveres kokt eller gratinert med dipper
Maine lobster, half or whole
Served boiled or au gratin, with various dip sauces
- Vi tilbyr også Skalldyrfat "Porte Plateau"** **nok 575**
Dette kun ved forhåndsbestilling



DESSERTER / DESSERTS

Sjokoladefondant **nok 121**
serveres med friske bær og havtornsorbet
Chocolate fondant
served with fresh berries and buckthorne sorbet

Sabayonnegratinert bjørnebær **nok 115**
serveres med vaniljeis og makadamia nøtter
Sabayonne gratinated blackberry
served with vanilla ice cream and makadamia nuts

Frisk avslutning **nok 82**
Dagens sorbet serveres med bærcoulis
Sweet temptation
Today's sorbet served with berry coulis

Dagens dessert **nok 110**
Dessert of the day

Et utvalg oster **nok 132**
med dagens garnityr
A selection of cheeses
with the garnish of the day

