



*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 viage og persillecrostini

Pan fried Sea Bass

Served with tomato sauce viage and parsley crostini

Posjert Ishavsørøye

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, 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 Breiflabb** **nok 263**
serveres med pære og rødkål, tapenade, potet fondant og timiansjy
Pan fried monkfish 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
- Skinnstekt Tannfisk** **nok 268**
serveres med appelsinkokt kålrot, stangselleri, brønnkarseolje samt persillerot og potetkrem
fried Toothfish
served with orange boiled swede, celery, watercress oil, parsley and potato cream



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

- Troikakake** **nok 121**
servers med bringebærskum og espressosorbet
Troika Cake
servers with raspberryfoam and espressosorbet
- 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

