



R Ø S T


arctic fine dining

MIDDAG



R Ø S T

OPPGRADEK LEGG TIL

		NOK
Kaviar med blini, sjalottløk og rømme [M, G (HVETE, BYGG), SU, F, E]		
Løyrom, Pris pr 100 g.		699
Rossini Baeril, Pris 30 g.		659
Rossini Baeril, Pris 50 g.		1089
 Arktiske perler, Pris pr 50 g. (vegansk tangrogn fra Lofoten)		159
Stillehavsesters med rødløk vinaigrette, 1 stk.		55
Stillehavsesters med rødløk vinaigrette, 3 stk. [B, SU]		130
Spør din servitør hvorfor vi velger stillehavsesters fremfor norske østers.		
Kongekrabbe fra vår tank, Pris pr 1000 g. <i>Bli med servitørene dine ned til tanken og velg kongekrabben du vil spise, og kokkene vil forberede den for deg. Etter måltidet får du et diplom med informasjon om krabben, hvem og hvor den ble fisket, signert av kjøkkensjefen.</i> [SK, SPØR DIN SERVITØR]		1400

Spør din servitør om dagens 5 retter basert på sesongens råvarer fra kysten. Velg 3-4 eller 5 retter.





R Ø S T

SIGNATURFORRETTER

Kyllinglevermousse

med saltet skinke fra Myklevik gård og brioche

[E, M, SU, G (HVETE)] Karbonfotavtrykk: 0,58 kgCO₂



Norske kamskjell og kråkebolle

fra Ecofang i Tromsø med røkt smørsaus og fermentert kål

[B, M] Karbonfotavtrykk: 1,21 kgCO₂



Tørrelagret oksetartar

med norsk pepperrot speket eggeplomme og blomster fra Myklevik gård

[M, E, SE] Karbonfotavtrykk: 3,11 kgCO₂



Tangsuppe

med norsk miso og stekt kongekrabbehale

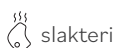
[SU, SK, SF, G (HVETE) SO] Karbonfotavtrykk: 0,37 kgCO₂



🌱 Asparges fra den norske hage

med karamellisert blomkålkrem, syltet løk og mikrourter fra vårt skap

[SU] Karbonfotavtrykk: 0,14 kgCO₂





R Ø S T

SIGNATURHOVEDRETT

Trøffeltang dampet kysttorsk

med sagogryn og blåskjell fra Rissa med dillolje

[B, F, M, SU] Karbonfotavtrykk: 0,44 kgCO₂



Lett røkt piggvarkotellett

med grillet asparges, karamellisert blomkålkrem
og bottarga garum saus

[F, M] Karbonfotavtrykk: 0,90 kgCO₂



Røkt butare kylling

med smørdampet grønnkål, hvite bønner
og estragon saus

[S, SU, G (HVETE), E] Karbonfotavtrykk: 0,78 kgCO₂



Reinsdyr fra Finnmark

med bjørnebær, jordskokk og syltet gul rødbet

[M, SU] Karbonfotavtrykk: 2,34 kgCO₂



Mushroom Wellington

med rosmarin, grillet asparges, karamellisert blomkål
og smørgrønnkål

[G (HVETE), SU] Karbonfotavtrykk: 0,57 kgCO₂





R Ø S T

SIGNATURDESSERTER

Sabayon med jordbær og rabarbra rosevin

fra Anikonic med Hasselnøtt krokan,
tindved og honningtuile

[E, M, G (HVETE), N (HASSELNØTTER)] Karbonfotavtrykk: 0,71 kgCO₂



Hvit sjokoladekrem

med muldebær fra den arktiske tundraen
og norsk vaffelkake (krumkake)

[E, M, G (HVETE)] Karbonfotavtrykk: 0,67 kgCO₂



Rispannekaker

med vaniljeis fra Livland Gård i Lofoten,
vaniljekaramell fra Tverås Gårdsmat og bringebær

[M, E, G (HVETE)] Karbonfotavtrykk: 0,61 kgCO₂



Hjemmelaget marshmallows og rødbetekake

med bjørnebær- og lakrisis fra Arktis i Svolvær

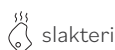
[E, M, G (HVETE)] Karbonfotavtrykk: 0,14 kgCO₂



Vegansk sjokoladekrem

med muldebær fra den arktiske tundraen
og hasselnøtt krønsj

[SO]



R Ø S T
arctic fine dining