

FORRETTER *Starters*

- Rosfjordens fiskesuppe servert med hjemmebakket brød og aioli kr 98,-
Rosfjord fishsoup served with homemade bread and aioli
- Hvitløksgratinert kongekrabbe servert med sitrussalat
Ruccola og aioli kr 115,-
Garlic gratinated kamchatkacrab served with lemonsalat, ruccola and aioli
- Classic carpaccio servert med rista pinjekjerner, parmesan og pesto kr 115,-
Claccic carpaccio served with roasted pinenuts, parmesan and pesto

Spør gjerne din servitor om dagens 3-retters!
Please ask you waiter for today 3-course meal!

HOVEDRETTER *Maincourses*

- Ovnsbakt torskeloin servert med pastinakkrem og rødvinssaus kr 255,-
Ovenbaked cod loin served with parsnipcream and redwinesaus
- Sesampanert laks med en lun grønnsakssalat og karri-kokkossaus kr 245,-
Sesambreaded salmon served with vegetablenessalad and curry-cocosauce
- Dagens fangst – spør din servitør kr 245,-
Catch of the day – ask your waiter
- Indrefilet av okse servert med urtesmør, syltet aromasopp og demiglase kr 285,-
Filet of ox served with herbalbutter, pickled mushrooms and demiglase
- Honningglasert andebryst servert med eple- og rødløkskompott og balsamicosaus kr 285,-
Honeyglaced duckbreast served with apple- and redonionstew and balsamicosauce
- Dagens kjøttrett – spør din servitør kr 275,-
Today's meatcourse – ask your waiter
- Rosfjordens burger – 180g hjemmelaget burger grilles etter ønsket stekegrad. Serveres med frisk salat, ost, bacon, rancherdressing og hjemmelaget hamburgerbrød kr 165,-
Homemade burger grilled to perfection, served with salad, cheese, bacon, rancherodressing and homemade bread
- Pizza italiano - (spekeskinke, mozzarella, rødløk og tomat) kr 145,-
Pizza italiano (Cured ham, mozzarella, red onions, tomato)

Valgfrie poteter til hovedrett (ikke lette retter)

Kokte poteter *Boiled potatoes*

Fløtegratinerte poteter *Garliccreamed potatoes*

Bakt potet *Baked potato*

Råstekte poteter *Fried potatoes*

Småpoteter *Smallpotatoes*

DESSERTER *Desserts*

Espresso creme brulè servert med vaniljeis og varm sjokoladesaus kr 95,-
Crème Brule with a touch of espresso served with vanilla icecream and warm chocolatesauce

Sort pepper isparfait i mangosuppe servert med hippen kr 95,-
Black pepper iceparfait in mangosuoupe served with hippen

Skogsbær ostekake servert med fruktsalsa kr 95,-
Fruit of the forest cheesecake served with fruitsalsa

Varm sjokoladefondant servert med pasjonsfruktgranite og kr 105,-
hvit sjokolade og limesaus
Chocolatefondant served with passionfruit granite and white chocolate and limesauce