



R Ø S T

arctic fine dining

MIDDAG

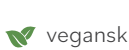
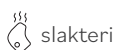


R Ø S T

OPPGRADE R LEGG TIL

		NOK
Kaviar med blini, sjalottløk og rømme [M, G (HVETE, BYGG), SU, F, E]		
Sikkaviar fra Engerdal, Pris pr 100 g.		489
Rossini Baeril, Pris 50 g.		1 089
 Arktiske perler, Pris pr 50 g. (vegansk tangrogn fra Lofoten)		159
Stillehavssøsters med rødløk vinaigrette, 1 stk.		55
Stillehavssøsters med rødløk vinaigrette, 3 stk. [B, SU]		130
Spør din servitør hvorfor vi velger stillehavssøsters fremfor norske østers.		
Kongekrabbe fra vår tank, Pris pr 1 000 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]		1 400

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



Tangsuppe

med norsk miso og stekt kongekrabbehale

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



🌱 Beter fra den norske hage

karamellisert blomkålkrem, syltet løk og mikrourter

[SU] Karbonfotavtrykk: 0,14 kgCO₂



jord



sjø



slakteri



vegansk



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 aspargesbønner, karamellisert blomkålkrem
og bottarga garum saus

[F, M] Karbonfotavtrykk: 0,90 kgCO₂



Reinsdyr fra Finnmark

med bjørnebær, jordskokk og syltet gul rødbet

[M, SU] Karbonfotavtrykk: 2,34 kgCO₂



🌱 Selleri Wellington

med rosmarin, grillet vårløk, karamellisert blomkål
og grønnkål

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



jord



sjø



slakteri



vegansk



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 multebær 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

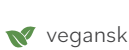
[M, E, G (HVETE)] Karbonfotavtrykk: 0,61 kgCO₂



🌱 Vegansk sjokoladekrem

med multebær fra den arktiske tundraen
og hasselnøtt krønsj

[SO]



R Ø S T
arctic fine dining