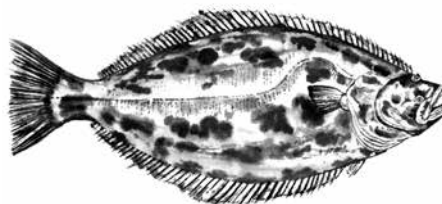
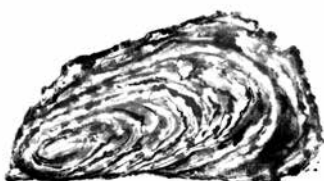
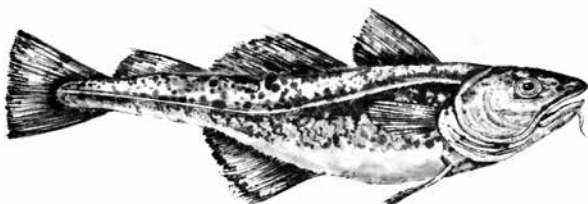


ARCTIC FINE DINING

KYSTEN

HURTIGRUTEN

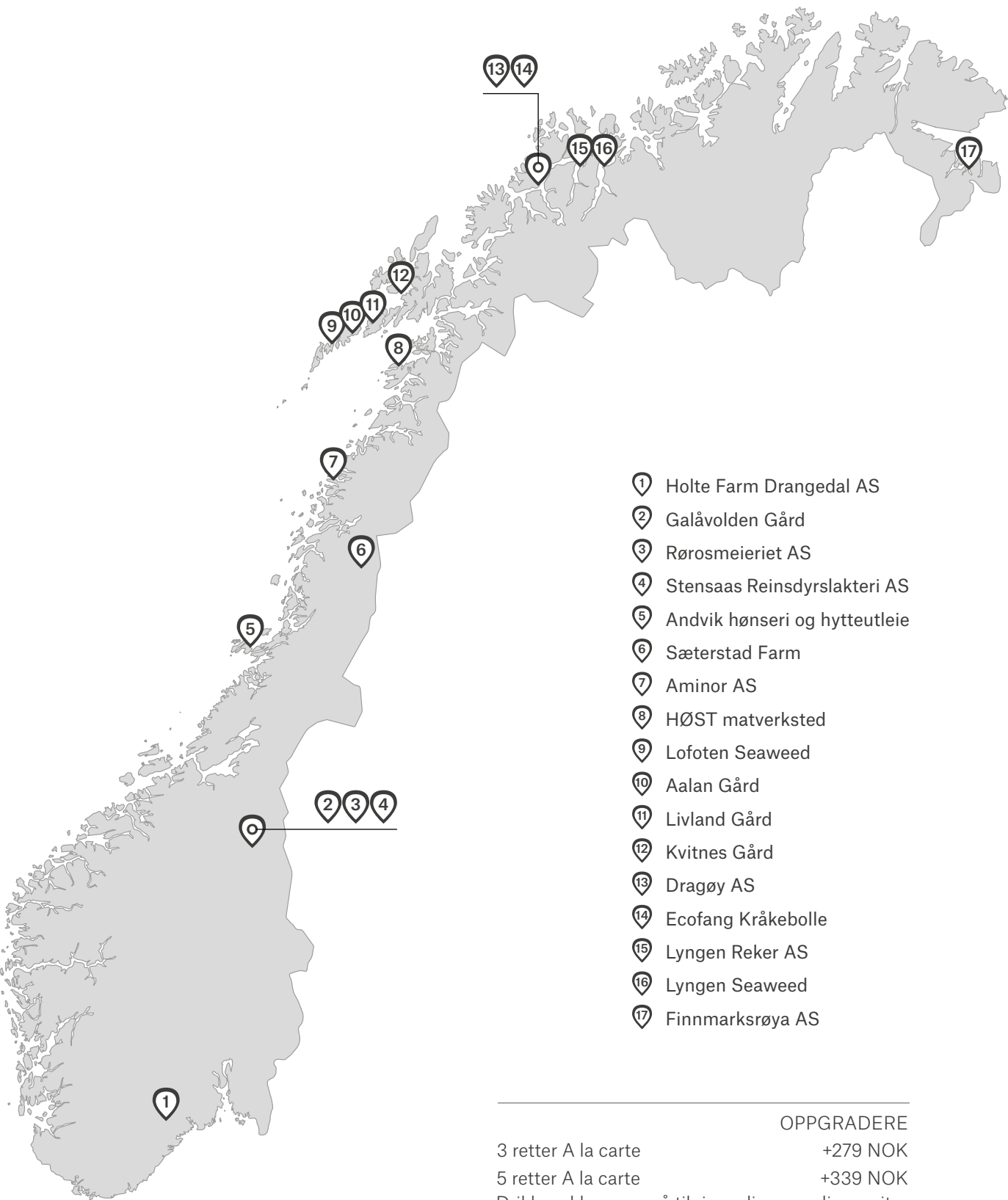


NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**

FRESH AND
LOCAL FOOD
AND BEVERAGES

NO

SESONGENS LEVERANDØRER



ARCTIC FINE DINING KYSTEN

Den omfattende tareskogen som finnes langs norskekysten, er vår versjon av en tropisk regnskog. Den fungerer som havets lunger som en viktig karbonvask. Det er anslått at rundt 30 millioner tonn CO₂ er lagret der i dag. Tareskogen er avgjørende for biologisk mangfold og regnes som et av verdens mest produktive habitater.

Overfiske etter steinbit og torsk på 80-tallet er årsaken til at det nå pågår en skjult kamp under overflaten. I lang tid ble steinbit ansett som en ufisk og ble vanligvis kastet tilbake i havet av fiskebåter. Men på 80-tallet ble steinbit «trendy» på middagsbordet og ble fisket i store mengder. Steinbit spiser kråkeboller. Med nedgang i steinbit, vokste kråkebolle bestanden, som igjen lever av tare, ukontrollert. De siste 40 årene har store mengder kråkeboller beitet gjennom betydelige deler av tareskogen i fjordene fra Nord-Trøndelag og nordover til den russiske grensen. Forskere har anslått at 5000 kvadratkilometer med frodig og artsrik tareskog er spist bort og erstattet av ørkenlignende, uproduktiv, bar steinbunn. Ved å bruke kråkeboller i våre menyer gjør Hurtigruten en viktig innsats for å bevare naturlig voksende alger langs kysten av Norge.

Å ha lokale kokker som kulinariske ambassadører er det naturlige neste steget i utviklingen av Norges Kystkjøkken. De siste 8 årene har Hurtigruten hatt fokus på de lokale norske produsentene. De er kjernen i det vi gjør, hver og en av dem representerer høykvalitetsprodukter og lokale historier som definerer menyene våre. Men ambisjonen vår er ikke bare å være verdensledende når det gjelder kortreist mat, men også i forkant når det gjelder samarbeid med lokale kokker langs kysten av Norge som deler vår visjon og filosofi om mat og drikke. Hurtigrutens to første kulinariske ambassadører er Halvar Ellingsen og Astrid Regine Nässlander, to nordnorske kokker med ulike og unike bakgrunner. Men de har begge en stor lidenskap for norsk mat, kulturarv og er en frisk pust inn i Norges Kystkjøkken.

Sesongens meny er utviklet i samarbeid med Halvar og Astrid. Ingrediensene og rettene i dagens meny er av stor betydning for Kystekspresen, som representerer tradisjonelle nordiske matlagings-teknikker i områdene vi seiler i.

NYT MÅLTIDET!



MENY

FORRETTER

**Rakfiskmousse
fra Sæterstad Gård**
med pisket rømme, gressløk, dill
og Arktiske havperler fra Lofoten Seaweed
ALLERGENER: F, M, G (HVETE)
KAN INNEHOLDE SPOR AV SKALLDYR OG FISK
159,-

**Jordskokk og capra
fra Aalan Gård**
smørbakt kålrot, sukkertare,
jordskokkpuré og purreløkpulver
ALLERGENER: M
KAN INNEHOLDE SPOR AV SKALLDYR OG FISK
139,-

**Carpaccio av okse indrefilet
med Rausjødalsost fra Galåvolden Gård**
syltet eple, eplesirup Røros Rømme og sukkertare
ALLERGENER: M
KAN INNEHOLDE SPOR AV SKALLDYR OG FISK
179,-

Råreker med kråkeboller fra Ecofang
trøffeltang, lettrøkt rømme, sylta skorsonerrot,
pepperrot, skorsone- og dillvinaigrette
ALLERGENER: SK, B, M, SU
169,-

Smørstekt snøkrabbe fra Dragøy
syrlig tomatsalsa, dill- og gressløkemulsjon, trøffeltang
ALLERGENER: M, E, SK, SE
179,-



MENY

HOVEDRETTER

**Lett gravet og bakt
ishavsrøye fra Sigerfjord**
syltet fennikel, erter og dillemulsjon
ALLERGENER: F, E, M
319,-

Ovnsbakt steinbit
dill og gressløk emulsjon, sukkertare,
sellerirot med sprøstekt kål, puffet gresskarfrø,
og elgmarg-kokte gulløypoteter
ALLERGENER: F, E, S, M
KAN INNEHOLDE SPOR AV SKALLDYR
319,-

Entrecote av reinsdyr fra Stensaas
Rødvinssaus, sukkertare,
stekt norsk sopp og jordskokkchips
ALLERGENER: M, SU, S
KAN INNEHOLDE SPOR AV SKALLDYR OG FISK
379,-

**Stekt andebryst fra Holte Gård
med bjørnebær**
Bakte rødbeter, selleripure, fevebønner,
rødvinssaus med bjørnebær
ALLERGENER: M, SU, S
339,-

Flerfargede hasselback-gulrøtter
nøttesmør, selleripuré, sukkertare og urteolje
ALLERGENER: S, M
KAN INNEHOLDE SPOR AV SKALLDYR OG FISK
219,-

Alle hovedretter serveres med:
Ovnsbakte gulløypoteter med urteolje og trøffeltang
KAN INNEHOLDE SPOR AV SKALLDYR OG FISK

MENY

DESSERTER

**Rispletter med vaniljeis
fra Livland gård i Lofoten**
Vaniljeprim fra Tverås Gårdsmat og bringebær
ALLERGENER: M, G (HVETE), E, N (CASHEWNØTTER)
KAN INNEHOLDE SPOR AV SKALLDYR OG FISK
119,-

Akevittmarinerte multer med Arkt-is
krokan, sjokoladejord, trøffeltang,
multesirup og krystallisert mynte
ALLERGENER: M, E, SU, G (HVETE), N (MANDEL)
139,-

Karamellisert hjemmelaget rømmegrøt
butare og yoghurtis med tindved fra Gangstad
ALLERGENER: M, E, G (HVETE)
KAN INNEHOLDE SPOR AV SKALLDYR OG FISK
119,-

Nordiske oster
Lokale oster fra ysterier langs kysten
hjemmelaget marmelade og knasende nøttebrød
ALLERGENER: SPØR DIN SERVITØR
169,-

HISTORIER

MULTER
Arktisk Gull, høstgull eller fjellgull: Kalle-
navnene forteller deg hvor høyt verdsatt
multebær er i nordisk kultur. De vokser vilt i
myrområdene på den nordlige halvkule og er
notorisk vanskelige å søke etter og praktisk talt
umulige å dyrke. Gode søkingsplasser er nøye
bevoktede hemmeligheter.

Modne multebær er gulfarget, saftige og ligner litt
på bringebær. Smaken er unik, en umiskjennelig
kombinasjon av sødme og syrlighet. Nordmenn
har elsket multebær i det minste siden vikingene,
som tok dem med på reise for å forebyggeskjørbuk
– ikke bare er multebær deilige og sjeldne, de er
også fulle av vitamin C samt høye nivåer av sink,
magnesium og betakaroten. Ikke rart de regnes
som en skatt ved norskekysten.

STEINBIT
Flekksteinbiten vår kommer fra verdens eneste
kommersielle steinbitfarm som ligger på Halså
i Meløy fylke. I det fri er steinbiten en bunnfisk
som man finner helt ned på 550 meter, den kan
bli 180 cm lang og veie 26 kg. Et ordentlig beist
fra dypet. Men dens avvisende ytre skjuler et
delikat og velsmakende indre. Fileten er hvit,
passe fet og utgjør en stor del av fisken. Flekk-
steinbiten vokser også raskt i kaldt vann, fra
yngel til slakteklar fire-fem kilos fisk tar
det tre år. Da hele Norges matmor, Ingrid
Espelid Hovig kokte steinbit for første gang på
fjernsynskjøkkenet i 1979 i programmet fra Ufisk
til festmåltid og det ga oss nordmenn appetitt på
steinbit.

KRÅKEBOLLE
Norge med sin lange kystlinje har verdens
største forekomst av kråkeboller. Kråkeboller
er et miljøproblem siden de beiter på tare, så
høsting av dem til menyene våre bidrar til å
bevare den undervanns tareskoger som er en
viktig absorber av CO2. Men ikke la deres piggete
ytre avskrekke deg. Kråkebollens rogn er på vei til
å bli en lokal delikatesse her på kysten.

Kråkebollene du spiser i dag er fanget og levert
av Ecofang i Tromsø, Kai Isaksen og Jens Kristian
Henriksen har som formål å bygge en ny marin
industri basert på kråkeboller i Norge, og hver
kråkebolle er viltfanget utenfor Tromsø.

TANG
Tang og tare var en favoritt blant vikingene
som anerkjente dens allsidighet i matlaging og
hvor rik den er på næringsstoffer. Til menyene
våre i Kysten bruker vi sukkertare og mange
andre produkter som er plukket i Lofoten av
Angelita og Tamara, grunnleggerne av Lofoten
seaweed. Angelita er født i Lofoten og vokste
opp i fiskefabrikken hvor hun jobbet sammen
med faren. På den andre siden av jorden, i New
Zealand, var tare allerede en stor del av livet til
Tamara. Hennes japanske mor inkluderte tare i
nesten hvert måltid. Et nytt og veldig kult produkt
som vi bruker fra Lofoten seaweed er de Arktiske
havspirlene. Et glutenfri og vegansk alternativ
til kaviar. Arktiske havspirl kombinerer den
delikate smaken av tang med den behagelige
teksturen til rogn. Nyt!

RAKFISK
Rakfisk er i hovedsak fermentert fisk. Raking av
fisk har historisk sett vært en måte å oppbevare
fisk på, men også en måte å tilberede fisk på.
Fisken blir saltet og lagt ned i lukket tønner på
høsten og er modnet og spiseklar i ukene før
juletider. Graving av fisk er en prosess som ligner
på raking, men som er raskere. Gravet fisk og
raket fisk kan ha likhetstrekk i smak og konsi-
stens, nesten som forskjellen på en fersk ost
og en vellagret ost. I Norge er det vanligst med
ørret og røye, det skjer også en mindre industri-
produksjon av sik. I Sverige blir sild lagt ned
i en tilsvarende prosess, sluttproduktet heter
da surströmming, noe bare de mest modige
av oss tørre å smake på. Raking av fisk er en
konserveringsmetode som regnes for å ha vært
kjent i minst 5000 år. Navnet rakfisk er brukt så
tidlig som 1348 i Norge. Dette er kulturarv og noe
du bare må smake.



