



THE DOCK

69°39

Igloo Menu



Elevating Arctic hospitality

IGLOOSNACKS | IGLOO SNACKS

Friterte potetvafler

Fried potato waffles

Serveres i porsjoner på tre stk med følgende topping (en av hver):

Served in portions of three, with your choice of toppings:

Løyrom, rømme, syltet rødløk

Vendace roe, sour cream, pickled red onion

Røkelaks, nyr, karse og eggerøre

Smoked salmon, fresh cheese, cress and scrambled eggs

Umbertoskinke hvitløksmajones, timian

Umberto ham, garlic mayonnaise, thyme

Serveres med et variert utvalg | Served with a varied selection

Røkte og honningstekte casewnøtter

Smoked and honey-roasted cashew nuts

Trøffelchips med gressløkrømme

Truffle chips with chive sour cream

Nystekt focaccia med smør og olivenolje

Freshly baked focaccia with butter and olive oil

450 NOK

Bakt Mount D'Or

Baked Mount D'Or

Serveres med spekeskinke og varmt brød.

Served with cured ham and warm bread.

220 NOK PER PERSON**Av hensyn til plass og serveringsmuligheter i igloene ber vi om at alle i gruppen velger samme rett.**

Due to space limitations and serving conditions in the igloos, we kindly ask that all guests in the group choose the same dish.



VARMT & STORT | WARM & HEARTY

Velg én av følgende retter

Choose one of the following dishes

Langtidskokt bog av lofotlam

Slow-cooked shoulder of Lofoten lamb

Serveres med potet-ostekrem og bakte røtter.

Served with potato-cheese cream and roasted root vegetables.

Finnbiff

Reindeer stew

Serveres med potetkrem og rårørte tyttebær.

Served with potato cream and freshly stirred lingonberries.

Husets kremede fiskesuppe

House creamy fish soup

**Fyldig suppe med reker fra Lyngen, kveite, blåskjell,
gressløkolje, nystekt brød og smør.**

Hearty soup with shrimp from Lyngen, halibut, mussels,
chive oil, freshly baked bread, and butter.

435 NOK

Av hensyn til plass og serveringsmuligheter i igloene ber vi om at alle i gruppen velger samme rett.

Due to space limitations and serving conditions in the igloos, we kindly ask that all guests in the group choose the same dish.



**NORDNORSK & SMÅTT
NORTHERN DELICACIES & SMALL BITES**

12 småretter

12 Small Dishes

Laget av hval, lokal spekemat, reker fra Lyngen, kongekrabbe, laks fra Senja, norske oster med tilbehør servert med nystekt brød, smør, smør med røkt reinsdyr og ramsløkmajones.

Avsluttes med 3 søte biter i sesong.

Made of whale, local cured meats, prawns from Lyngen, king crab, salmon from Senja, Norwegian cheeses with accompaniments, served with freshly baked bread, butter, butter with smoked reindeer and wild garlic mayonnaise.

Finished with 3 seasonal sweet bites.

950 NOK

Av hensyn til plass og serveringsmuligheter i igloene ber vi om at alle i gruppen velger samme rett.

Due to space limitations and serving conditions in the igloos, we kindly ask that all guests in the group choose the same dish.



DRIKKE | DRINKS

Musserede | Sparkling wine

Bottle

Grathien & Meyer Crémant , France, Loire	780 ,-
Bollinger Special Cuvée , France, Champagne	1295 ,-
Ayala Blanc de Blancs , France, Champagne	1925 ,-
Mionetto Sparkling 0% , Italy, Veneto	495 ,-

Hvitvin | White wine

Georg Breuer Charmes Riesling , Germany, Rhiengau	855 ,-
Franck Millet Sancerre France, Loire	1045 ,-
Jean Marc Brocard Chablis 1er Cru Vaulorent , France, Burgundy	1560 ,-

Rødvin | Red wine

Montecillo Crianza , Spain, Rioja	765 ,-
Le Volte Dell' Ornellaia , Italy, Tuscany	995 ,-
Black Stallion Cabernet Sauvignon , USA, Napa Valley	1225 ,-
Maison Lou Dumont Morey-St-Denis , France, Burgundy	1845 ,-

Alle vin inneholder sulfitter | All wines contain sulphites

Øl og mineralvann | Beer and soft drinks

Mack Pilsnerøl 0,33l	115 ,-
Inneholder: bygg Contains: barley	
Mack Haakon Mørk Lager 0,33l	130 ,-
Inneholder: bygg Contains: barley	
Mack Isbjørn Lite 0,33 Glutenfri Gluten free	189 ,-
Inneholder: bygg Contains: barley	
Mineralvann Mineral Water	69 ,-
Pure Water	45 ,-



Snacks & smågodt | Snacks & treats

Løyrom, rømme, syltet rødløk – melk, hvete, fisk, egg

Vendace roe, sour cream, pickled red onion – milk, wheat, fish, egg

Røkelaks, nyr, karse og eggerøre – melk, hvete, fisk, egg

Smoked salmon, fresh cheese, cress and scrambled eggs – milk, wheat, fish, egg

Umbertoskinke, hvitløksmajones, timian – melk, hvete, egg, sennep

Umberto ham, garlic mayonnaise, thyme – milk, wheat, egg, mustard

Røkte og honningstekte cashewnøtter – nøtter (cashew)

Smoked and honey-roasted cashew nuts – nuts (cashew)

Trøffelchips med gressløkrømme – melk

Truffle chips with chive sour cream – milk

Nystekt focaccia med smør og olivenolje – hvete, melk, rug

Freshly baked focaccia with butter and olive oil – wheat, milk, rye

Bakt Mount D'Or med spekeskinke og varmt brød – melk, hvete

Baked Mont D'Or with cured ham and warm bread – milk, wheat

Varmt & stort | warm & hearty

Langtidskokt bog av lofotlam – selleri, egg, melk

Slow-cooked Lofoten lamb shoulder – celery, egg, milk

Finnbiff – melk

Reindeer stew – milk

Husets kremede fiskesuppe – melk, fisk, skalldyr, bløtdyr, selleri, hvete

House creamy fish soup – milk, fish, shellfish, molluscs, celery, wheat

Nordnorsk & smått | Northern delicacies & small bites

Vestvåg hval, saltet og tørket hval – sulfitt

Vestvåg whale, salted and dried whale – sulphite

Umbertoskinke fra Mydland – sennep

Umberto ham from Mydland – mustard

Frans Josef fra Mydland – sulfitt

Frans Josef ham from Mydland – sulphite

Gin- og dillgravet laks fra Senja – fisk

Gin & dill-cured salmon from Senja – fish

Reker og avokado – skalldyr

Prawns and avocado – shellfish

Kongekrabbe og brioche – skalldyr, hvete, egg, melk

King crab and brioche – shellfish, wheat, egg, milk

Finnebiff og potetmos – melk

Reindeer stew with mashed potatoes – milk

Fisk og potet «bolinhos» – fisk

Fish & potato “bolinhos” – fish

Norske oster (Kraftkar, Afrodite, Brilliant Brie) – melk

Norwegian cheeses (Kraftkar, Afrodite, Brilliant Brie) – milk

Plommekompott – ingen allergener

Plum compote – no allergens

Honningristede hasselnøtter – hasselnøtter

Honey-roasted hazelnuts – hazelnuts

Honning – ingen allergener

Honey – no allergens

Fikenkompott – ingen allergener

Fig compote – no allergens

Flatbrød – ingen allergener

Crispbread – no allergens

Brød – hvete

Bread – wheat

Aioli – egg

Aioli – egg

Røros rømme – melk

Røros sour cream – milk

Dessert | Desserts

Sjokolademousse – melk, egg, hvete (gluten)

Chocolate mousse – milk, egg, wheat (gluten)

Ostekake med blåbær – melk, egg, hvete (gluten)

Cheesecake with blueberries – milk, egg, wheat (gluten)

