

UPPER DOCK

MED RØTTER I NORD

Menyen er et møte mellom godt håndverk og nordnorske tradisjoner. Med respekt for råvarenes opprinnelse løftes smaken av kystkulturen frem i hver rett. Her får råvarene rom til å skinne - ærlig, tidløst og med en dyp forankring i landsdelen.



Team Upper Dock

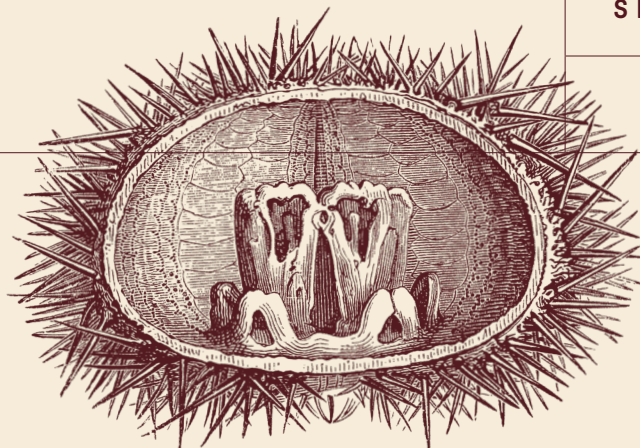
KJØKKENTEAMET PÅ UPPER DOCK

UPPER ^ DOCK

SMÅRETTER

LØYROM & BLINIES 30 g. løyrom fra Kalix servert med finsnittet rødløk, rømme fra Røros, eggeplomme og bokhvete pletter. ALLERGENER: HVETE, MELK, EGG	325,-
OKSE & KARSE 50 g. tartar av okse fra Txogitxu med eggekrem, pepperrotmajones, cornichons, syltet rødløk og karse. ALLERGENER: EGG, SENNEP, SULFITTER	235,-
SJØKREPS & JORDSKOKK Smørstekt sjøkreps med syltet knutekål, fritert jordskokk, jordskokkpuré og limeemulsjon. ALLERGENER: EGG, SKALLDYR, SENNEP, SULFITTER	395,-
ISHAVSRØYE & TINDVED Tynne skiver av ishavsrøye servert med tindved, olivencaviar og tindvedgelé. ALLERGENER: FISK, SULFITTER	280,-
ORECCHIETTE & KRÅKEBOLLE Orecchiette med blåskjellsaus, hvitvinssaus og kråkebolle. ALLERGENER: GLUTEN (HVETE), BLØTDYR, SULFITTER	345,-
BETER & NØTTER Carpaccio av beter med pinjekjerner, pinjekjerneemulsjon, balsamico, urtepesto og amarant. ALLERGENER: NØTTER (PINJEKJERNER), SENNEP, SOYA, SULFITTER	245,-

KRÅKEBOLLE <i>[Echinoidea]</i>	SESONG NR.3
	Sommer



UPPER ^ DOCK

S M Å R E T T E R

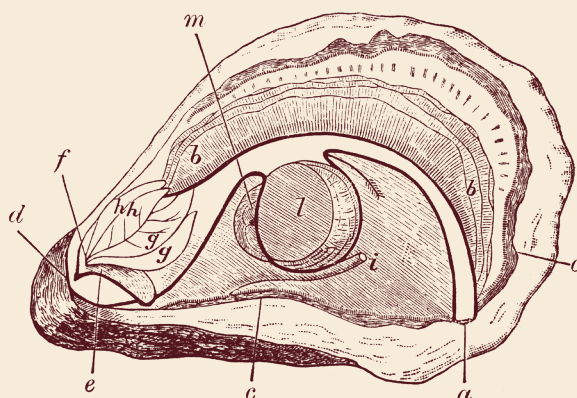
LØYROM & RØDLØK Potetvaffel av «Gulløye» med Kalix løyrom, rømme, syltet rødløk og dill. ALLERGENER: EGG, MELK, HVETE	110,-
ØSTERS & RØDVINSEDDIK Rå østers servert på is med sjalottløk i rødvinseddik og sitron. ALLERGENER: BLØTDYR, SULFITTER	3 STK: 175,-
	6 STK: 315,-
KLIPPFISK & BRØD Friterte klippfiskboller med aioli og urteolje. ALLERGENER: HVETE, EGG, MELK, SENNEP	125,-
KAVIAR & RØMME 30 g. Antonius Oscietra kaviar med smørstekte blinis, finsnittet rødløk, rømme fra Røros og eggeplomme. ALLERGENER: EGG, MELK, HVETE	1250,-

ØSTERS

[Ostreidae]

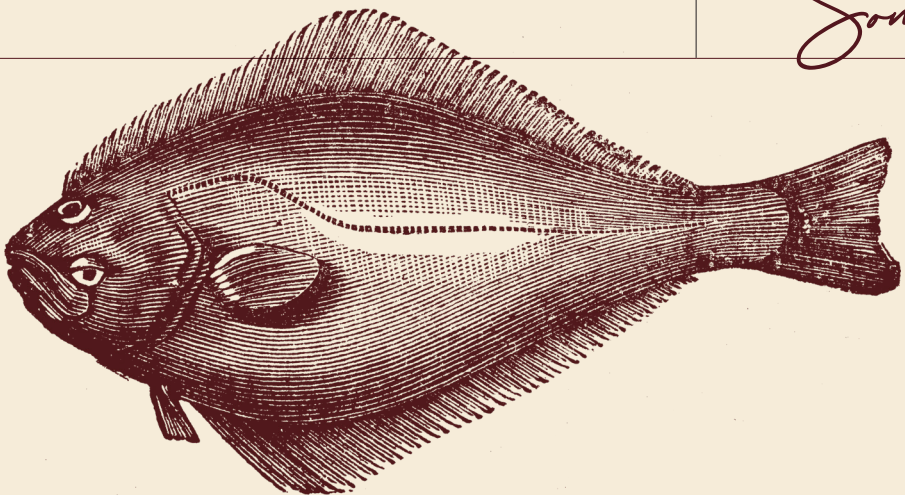
SESONG NR.3

Sommer



S T O R E R E T T E R

MARULK & UMBERTO-SKINKE Marulk servert med sprøstekt Umberto-skinke, gulrot, potetfondant og blanquettesaus. ALLERGENER: FISK, EGG, MELK, SELLERI	455,-
KVEITE & ASPARGES Kveite med asparges, pastinakkpuré, kyllingvelouté med urter og perlepoteter. ALLERGENER: FISK, MELK, SELLERI, HVETE, GLUTEN	470,-
REIN & KONGEØSTERSSOPP Reinsdyrmørbrad med kongeøsterssopp, steinsopp, potetpuré, marinerte tyttebær og kremet saus montert med Rørosrømme. ALLERGENER: MELK, SELLERI, SENNEP, SULFITTER	535,-
OKSE & ESTRAGON Black Angus-entrecôte med stekt og syltet småløk, glaserte beter, stekte perlepoteter, estragonsmørsaus og chimichurri. ALLERGENER: EGG, MELK, SENNEP, SULFITTER	540,-
GRESSKAR & BYGGRYN Bakt gresskar servert med krydderkokte byggryn, chili-kokos saus, hurtigsyltet gresskar, ristede nøtter, gresskarkjerner og urtesalat. ALLERGENER: BYGG, PEANØTT, MANDEL	365,-

KVEITE <i>[Hippoglossus hippoglossus]</i>	SESONG NR.3
	<i>Sommer</i>
	

UPPER ^ DOCK

AVSLUTNING

EPLER & KIRSEBÆR Eplecrumble med Rørosrømme, kirsebørsorbet og eplegelé. ALLERGENER: GLUTEN (HVETE), MELK, NØTTER, SULFITT	155,-
KARAMELL & BRINGEBÆR Karamell- og sjokolademousse fylt med brunostkrem, marinerte bringebær, bringebærgelé og iskrem med nøttesmør. ALLERGENER: EGG, GLUTEN (HVETE), MELK, SULFITT	185,-
KU & GEIT Nordiske oster med surdeigsbrød, smør, eplemarmelade og nøtter servert ved bordet. ALLERGENER: MELK, HVETE, RUG, HASSELNØTTER, MANDLER	325,-
KAFFE & VANILJE «Affogato» - myk vaniljeis med en shot espresso. ALLERGENER: EGG, MELK	110,-

Uforglemmelig god!

KAFFEBØNNER <i>[Coffea]</i>	SESONG NR.3 <i>Sommer</i>
	