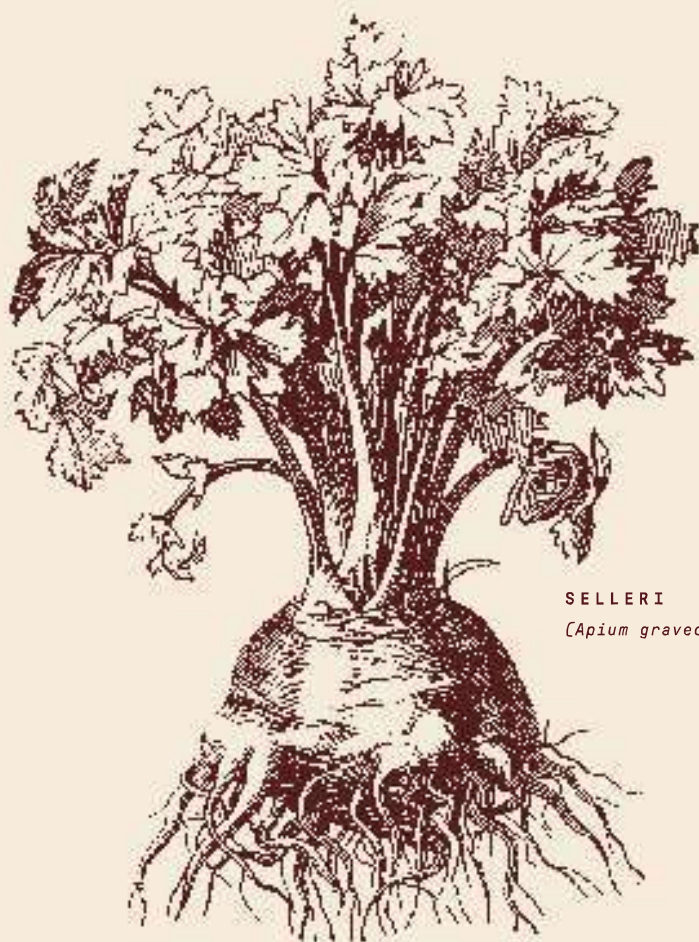


MED RØTTER I NORD

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.



SELLERI
(*Apium graveolens*)

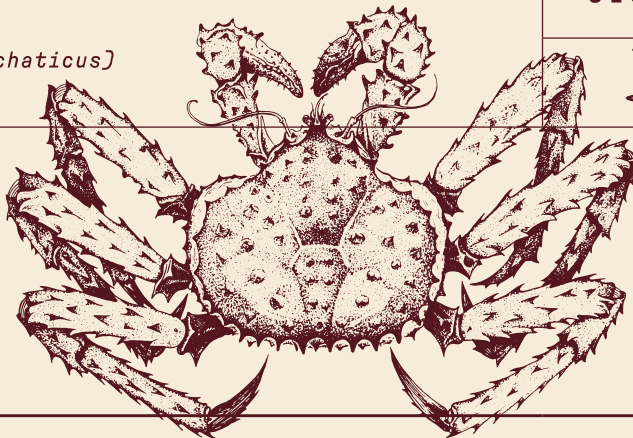
Team Upper Dock

KJØKKENTEAMET PÅ UPPER DOCK

UPPER ^ DOCK

S M Å R E T T E R

LØYROM & BLINIES 30 g. løyrom fra Kalix servert med finsnittet rødløk, rømme fra Røros, eggeplomme og bokhvete pletter. ALLERGENER: HVETE, MELK, EGG, FISK	325,-
OKSE & KARSE 50 g. tartar av storfe Angus med eggekrem, pepperrotmajones, cornichons, syltet rødløk og karse. ALLERGENER: EGG, SENNEP, SULFITTER	235,-
FISK & RÅREKER En kremet fiskesuppe servert med rå reker, mayu-olje, smør infusert med reker og fermentert fennikel. ALLERGENER: MELK, FISK, SELLERI, SKALLDYR, GLUTEN (HVETE)	265,-
ISHAVSRØYE & TINDVED Tynne skiver av ishavsrøye servert med tindved, olivencaviar og tindvedgelé. ALLERGENER: FISK, SULFITTER	280,-
KONGEKRABBE & SMØR Orecchiette, kongekrabbe og smør servert med mikrourt og eplesalat. ALLERGENER: GLUTEN (HVETE), SKALLDYR, MELK, EGG, SULFITTER	395,-
BETER & NØTTER Carpaccio av beter med pinjekjerner, pinjekjerneemulsjon, balsamico, urtepesto og amarant. ALLERGENER: NØTTER (PINJEKJERNER), SENNEP, SOYA, SULFITTER	245,-

KONGEKRABBE <i>[Paralithodes camtschaticus]</i>	SESONG NR.3
	

UPPER ^ DOCK

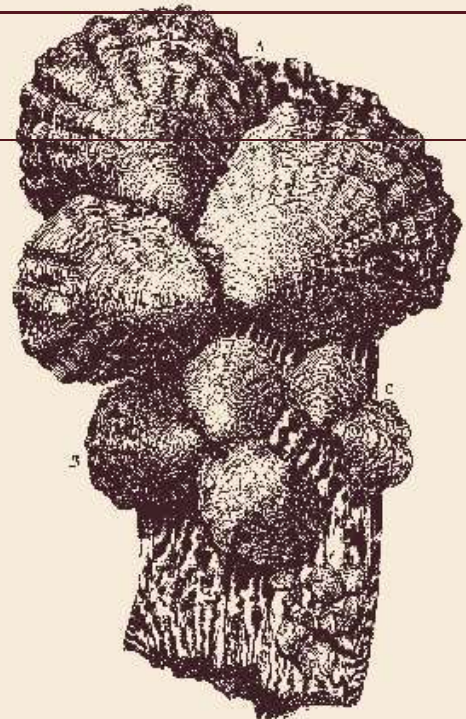
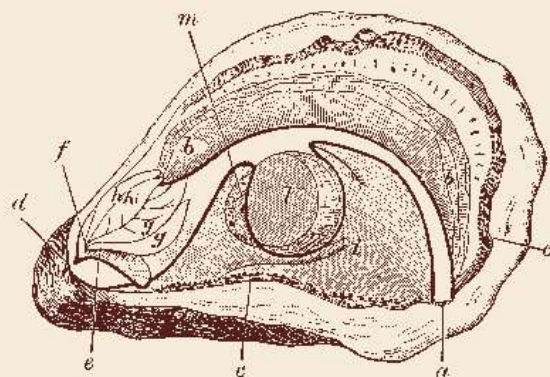
S M Å R E T T E R

LØYROM & RØDLØK Potetvaffel av «Gulløye» med Kalix løyrom, rømme, syltet rødløk og dill. ALLERGENER: EGG, MELK, HVETE, FISK	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, FISK	1250,-

ØSTERS [Ostreidae]

SESONG NR.3

Frost

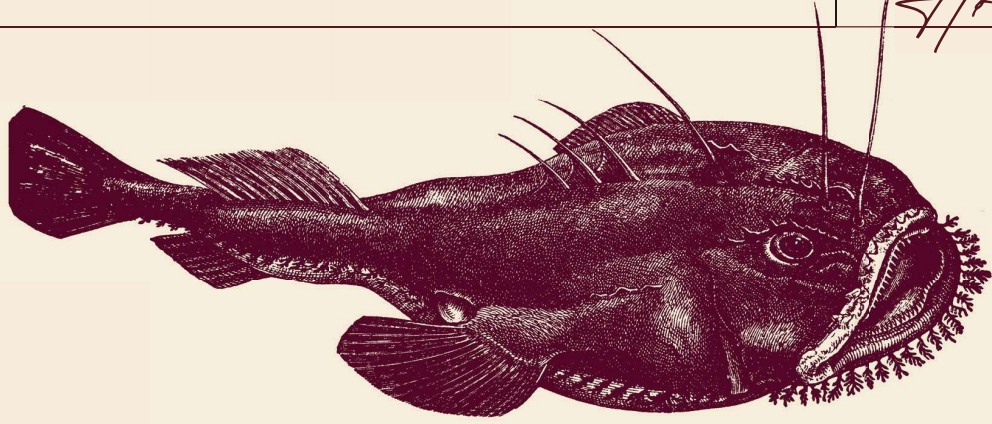


UPPER ^ DOCK

STORE RETTER

BREIFLABB & UMBERTO-SKINKE Breiflabb servert med sprøstekt Umberto-skinke, gulrot, pommes Anna og blanquettesaus. ALLERGENER: FISK, EGG, MELK, SELLERI, SULFITTER	455,-
TORSK & SVARTROT Pannestekt torsk servert med hollandaisesaus, glasert svartrot, pommes Anna, kålrotkrem, fermentert kålrot og amarantspirer. ALLERGENER: FISK, MELK, SULFITTER, EGG	455,-
REINSDYR & BETER Reinsdyr servert med kremet viltsaus, tyttebær, beter, pommes Anna og grillede perleløk. ALLERGENER: MELK, SELLERI, 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,-
KÅLROT & LILLA POTETER Kålrot-steak servert med gnocchi, confiterte tomater med urter, sprø lilla poteter og pinjekjerner. ALLERGENER: SULFITTER, NØTTER	365,-

Vår anbefaling

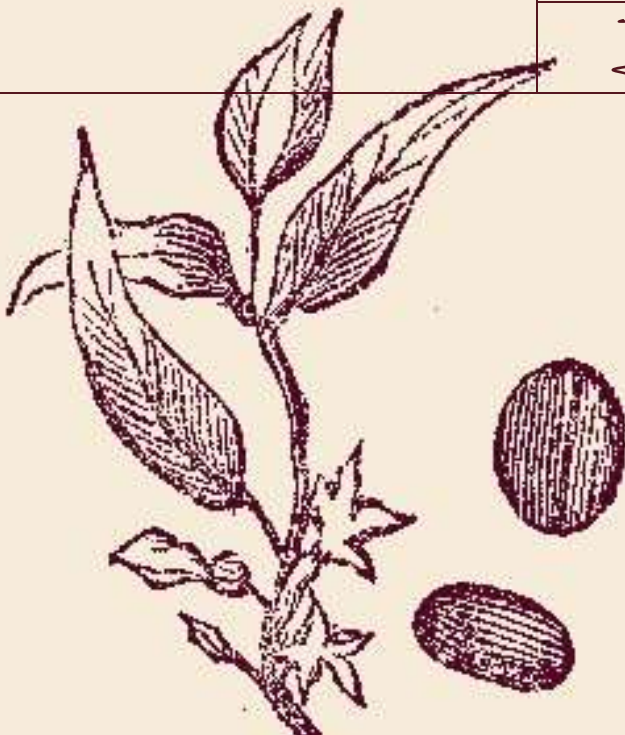
BREIFLABB <i>[Lophius piscatorius]</i>	SESONG NR.3
	<i>First</i>

UPPER ^ DOCK

AVSLUTNING

EPLER & KIRSEBÆR Eplecrumble med Rørosrømme, kirsebørsorbet og eplegelé. ALLERGENER: GLUTEN (HVETE), MELK, NØTTER (MANDLER), SULFITT	155,-
MØRK SJOKOLADE & APPELSIN Mørk sjokolademousse fylt med kransekake infusert med appelsin, mørk sjokoladesorbet, bitter appelsingelé og ferske appelsiner. ALLERGENER: EGG, GLUTEN (HVETE), MELK, NØTTER (MANDLER)	185,-
KU & GEIT Vårt utvalg av oster servert med geitost karamellisert melk, marmelade og glaserte hasselnøtter. ALLERGENER: MELK, GLUTEN, NØTTER (HASSELNØTTER), SULFITTER	325,-
KAFFE & VANILJE «Affogato» - myk vaniljeis med en shot espresso. ALLERGENER: EGG, MELK	110,-

Uforglemmelig god!

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