JULEMENY 2026

GRAVET HJORT 248,-

Pepperrotkrem, syltet gul delikatesseløk,
jordskokkchips, karse, ristede pinjekjerner & tyttebær
allergener: 8, 26, 27

RAKØRRET 245,-

Rødløk, rømme, lefse, flatbrød & mandelpotet
allergener: 1, 2, 7 ,8

HUMMERSUPPE 255,-

Kremost med hummer & urter. grønnolje
allergener: 5, 8, 9

***

GRATINERT KLIPPFISK 595,-

Fra Jangaard. Brandade, paprikacoulis, ovnsbakte
grønnsaker, sjy av chorizo & bacon
allergener: 7, 8, 9, 20

DAGENS FISK 549,-

Potetkrem, ørretrogn, sautémix av grønne grønnsaker &
chorizosaus
allergener: 7, 8, 9, 19

LUTEFISK 745,-

Sprøstekt bacon, ertestuing, sirup, flatbrød, sennepssaus &
mandelpotet
allergener: 1, 2, 7, 8, 19, 20, 22

JULETALLERKEN **625,-**

Pinnekjøtt, svineribbe, vossakorv, dampet mør, kålrotstappe, surkål & mandelpotet
allergener: 8, 22

HJORT **575,-**

Kantarellstuing, grillet rødbet, ovnsbakt amandinepotet & solbær gastrix
allergener: 8, 19, 26

OKSEFILET **560,-**

Bakt grønnkål, romanesco, søtpotetkrem & kremet calvadossaus
allergener: 8, 9, 19, 26

VEGETAR **385,-**

Bakt grønnkål, romanesco, søtpotetkrem & kremet calvadossaus
allergener: 8, 9, 19, 26

***

RISKREM **210,-**

Serveres med jordbærcoulis & brente mandler
allergener: 8, 11

CREMA CATALANA **225,-**

Serveres med kanelis
allergener: 8, 24

MULTEKREMIS **235,-**

Serveres med hjemmelagde krumkaker
allergener: 1, 8, 24

ALLERGENER:

1 hvete
2 rug
3 bygg
4 havre
5 skalldyr
6 bløtdyr
7 fisk
8 melk
9 soyabønner
10 peanøtter
11 mandler
12 hasselnøtter
13 macadamianøtter
14 cashewnøtter
15 pistasjnøtter
16 pekannøtter
17 paranøtter
18 valnøtter
19 selleri
20 sennep
21 sesamfrø
22 svovel
23 lupin
24 egg
25 gluten
26 sulfitt
27 pinjekjerner

* * *

VELKOMMEN TIL POLARBJØRN

For selskap med flere enn 8 gjester ber vi om at dere velger en felles meny.

Vi tar selvsagt hensyn til allergier og ber om at disse opplyses om minst 3 dager før ankomst.

Mandag-lørdag 18:00-23:00
Kjøkkenet stenger 22:30

Du kan booke bord og se menyen på
www.parkenhotel.no