

# DINNER MENU

*Malangen*  
RESORT

# Starters

## Creamy forest mushroom soup

Kremet sopp suppe

7,8

Kr.145.-

## Bivrost gin marinated wild salmon, dill, sprouts mayo and cucumber

Gin gravet laks, dill, gran majonnes og agurk

1,4,8

Kr.165.-

## Crabcake, cottage cheese, raddish

Lun krabbekake med fersk ost og reddik

1,3,4,5,7,10,14

Kr.175.-

## Warm goat cheese with salad

Lun geitost med salat

7

Kr.175.-

# Main Course

## Arctic Char

Norwegian arctic char with langoustine, asparagus, dill/citrus sauce served with pommes anna

Norsk ovnsbakt røye med sjøkreps, asparges og en citrus/dillsaus

4,7,8,12,14

Kr.315.-

## Reindeer shank

Slow cooked reindeer shank, garnished with pumpkin, mushroom and potato puree and lingon berries

Langtidsstekt reinstyr skank , garnert med gresskar, sopp, potet puree og tyttebær

7,9,10

Kr.365.-

## Rack of lamb

Served with savoy cabbage, mini carrot and beetroot

Lamme karre, serveres med savoy kål, mini gulrøtter, rødbeter og en timian saus

1,2,3,7,10

Kr.325.-

## Oven baked Hallibut

Locally fished hallibut served with vegetables, red onions, parsnipe pure and a butter sauce

Lokalt fisket kveite med grønnsaker, rødløk og persille puree, serveres med en smørsaus

4,7

Kr.335.-

## Roasted Chicken breast

Topped with a bread crust served with honey glazed root vegetables, redwine sauce and a potato ecrasse

Stekt kylling bryst med honning glaserte rotgrønnsaker og potet ecrasse serveres med en rødvinssaus

7

Kr.315.-

1.Gluten 2.Crustaceans 3.Egg 4.Fish 5.Peanut 6.Soybean 7.Milk 8.Nuts 9.Celery 10.Mustard 11.Sesame seeds 12.Sulphites 13.Lupin 14.Molluscs. 1.gluten 2. krepsdyr 3. egg 4. fisk 5.peanøtter 6. soyabønner 7. melk 8. nøtter 9.selleri 10. sennep 11. Sesamfrø 12. sulfitter 13. Lupin 14.Bløtdyr

# Side order

## Cooked potatoes

Kokte poteter

Kr.60.-

## French fries

Pommes frites

Kr.60.-

## Cream Potatoes

Fløtegratinerte poteter

Kr.60.-

## Bread basket & Butter

Brød

Gluten free and vegan

Kr.35.-

# Vegetarian dish

## Starter

### Veggie Soup of the day

Dagens grønnsakssuppe

Kr.145.-

### Cured marinated polkabeter

Marinerte Polkabeter

145.-

## Main

### Filled cabbage roll with todays chef choice

Fylt hodekål, chef choice

1,8,9

Kr.285.-

### Creamed gresskar and root vegetable bigotto

Gresskar og grønnsaks bigotto

7

Kr.285.-

### Broccoli falafel

Brokkoli falafel

1,6

Kr.285.-

1.Gluten 2.Crustaceans 3.Egg 4.Fish 5.Peanut 6.Soybean 7.Milk 8.Nuts 9.Celery 10.Mustard 11.Sesame seeds 12.Sulphites 13.Lupin 14.Molluscs. 1.gluten 2. krepsdyr 3. egg 4. fisk 5.peanøtter 6. soyabønner 7. melk 8. nøtter 9.selleri 10. sennep 11. Sesamfrø 12. sulfitter 13. Lupin 14.Bløtdyr

# Kids Corner

## Chicken nuggets

Kylling nuggets

servert med salat, potetmos eller pommes frites

1

Kr.130.-

## Fish fingers

Fiskepinner

Servert med salat, potetmos eller pommes frites

1,4

Kr.130.-

## Sausages

1,4

Kr.130.-

Pølse

Servert med salat, potetmos eller pommes frites

Children food is served with a small salad and french fries  
Barnemeny servers med frisk salat og pommes frites

# Dessert

## Carrot pumpkin cake with cloudberries and crème cheese

Gulrot-gresskar kake med molter og fersk kremost

1,3,7,8

Kr.135.-

## Brown cheese brulee with marinated berries

Brun ost brulee med marinerte bær

3,7

Kr.120.-

## Choklad fondant

Sjokolade fondant

1,3,7,

Kr.150.-

## Goat cheese parfait with a lemon curd and a blueberry sorbet

Geitost parfait med citron krem og blåbærsorbet

1,3,7

Kr.150.-