

Småretter

Woods Charcuterie

Parmaskinke, wood salami og fennikel salami fra Lundal. To typer av ost fra våre lokale produsenter. Oliven og salte mandler. Serveres med vårt eget signaturbrød. Perfekt å starte med eller dele.

H, R, B, M285,-

Hvitløksbrød á la Wood

Med brunet smør, rosmarin og ristet hvitløk.

HV, M115,-

Sprø tørrfiskcroquette fra Brødrene Berg

Aioli med Piment d’Espelette og sitron.

HV, M, F, E195,-FIRE STK.

Røkt laks fra Nordic Blu

Serveres på sprø brioche med pisket rømme, gressløk og revet pepperrot.

HV, E, M, F225,-

Slakter Hanssens oksetartar

Ramsløkmajones, eggeplomme gel, revet alpeost fra Elnesvågen. Serveres med vårt signaturbrød.

HV, R, M, E, SN, F

LITEN 265,- / STOR 395,-

À la Carte

Hovedretter

Kjøpmann Frantzs Chateaubriand

Norsk indrefilet (400 g), sopp, cherrytomater, kamamellisert småløk, bakte poteter med rosmarin og peppersaus med cognac. Perfekt til to personer for å dele.

M, SU1095,-

Ølbraiserte Svinekjaker

Fløyelsmyk potetpuré med alpeost fra Elnesvågen og rotgrønnsaker. Saus med sennepsfrø og persille.

M, SN, B, HV, SO, SU405,-

Blomkål

Blomkål servert på tre måter. Saltede og ristede frø, syltet chili, salsa verde og stekte poteter.

M335,-

Dessert

Signatur

Aurora

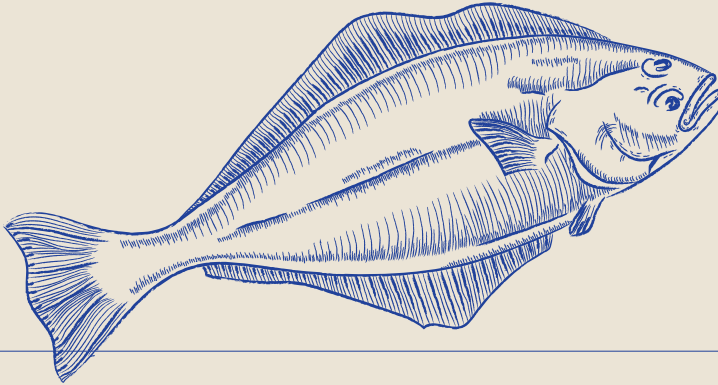
Luftig vaniljekrem og rørte blåbær. Bakverk og sprøtt lokk av mørk sjokolade.

M, HV, E, N245,-

Sprø vaffel med melkesjokolade

Bringebær, brunost karamell og pistasjnøtter.

HV, M, E, N215,-



KOKKENS 4-RETTERS MENY

1095,-

VINPAKKE / 4 GLASS

645,-



Confitert tørrfisk fra Brødrene Berg

Pastaputer vendt i kremet parmesansaus med revet ost. Erter, purreløk og bacon.

M, HV, E, F475,-

Torsk

Lokalt fanget torsk servert med bakt potet med urte sesongens grønnsaker, sandefjordsmør og krydderolje.

M, F, SU445,-

Petit fours fra Craig Alibone

Utvalg av konfekt.

M, HV, N245,-

Dagens ost fra lokale leverandører

Tre typer av ost, marmelade og kjeks.

M, HV, N, SU225,-

Signaturdriker • 175,-

Linken

OLMEGA ALTOS BLANCO, KOKOSNØTT, MØRK SJOKOLADE, BÆR, SITRUS, ANGOSTURA BITTER, INGERÆRØL

Landegode Fyr

VIDDA TØRR GIN, DOM BENEDICTINE, SHISO, SITRUS

Hjartøya

MARTEL VS, XANTÉ, BANANA, APPELSIN, SITRON

Saltfjorden

FOUR ROSES BOURBON, COINTREAU, EPLEMOST, ANGOSTURA BITTER

Lofotveggen

HAVANA 3, MENTOL, EPLE, SPARKLING LEMONADE

Musserende vin

Mionetto Prosecco Brut, Italia	150,-/845,-
Freixenet Cordon Negro Brut Premium, Spania	150,-/845,-
Palmer Brut Réserve Champagne, Frankrike	215,-/1245,-

Vin

Hvitvin

Symington Altano Branco, Portugal	150,-/745,-
Georg Breuer GB Charm Riesling, Tyskland	170,-/845,-
Bogle Chardonnay, USA	190,-/945,-
Château Du Cray Bourgogne Chardonnay, Frankrike	205,-/995,-

Rødvin

Le Versant Merlot, Frankrike	160,-/795,-
Monte del Frá Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Italia	170,-/845,-
Campillo Crianza, Spania	190,-/945,-
Bogle Cabernet Sauvignon, USA	205,-/995,-

Rosévin

Georg Breuer Spätburgunder Rosé, Tyskland	170,-/845,-
---	-------------

Øl

Fatøl

Carlsberg 40 CL	115,-
Kronenbourg 1664 Blanc 40 CL	141,-
Wood Pilsner 40 CL	139,-

Flaskeøl

Bådin Kjerringøy Pale Ale Glutenfri 33 CL	141,-
Bådin Salstraumen 33 CL	141,-
Peroni Nastro Azzurro 33 CL	129,-
Poretti 4 Luppoli 33 CL	129,-

ALLERGENER

BL: BLØTDYR	H: HAVRE	R: RUG	SK: SKALLDYR
B: BYGG	HV: HVETE	S: SELLERI	SO: SOYA
E: EGG	M: MELK	SN: SENNEP	SU: SULFITT
F: FISK	N: NØTTER	SE: SESAM	