



KULINARISK AKADEMI

*Akevittgravet fjellrøye med selleri på flatbrød fra Røros
Aquavit cured arctic char with celery and Norwegian flat bread*

*Lettrøkt laks med pepperotkrem og økologisk dill på rugbrød
Lightly smoked salmon, horseradish cream, dill and rye bread*

*Kongekrabbe fra Varanger med fennikel og åkerbønner
Norwegian king crab with fennel and feves*

*Rekesalat fra Lyngen, gressløk og Nyr
Salad with shrimps, chives and Nyr*

*Klippfisk med økologiske tomater og basilikum
Bacalao*

*Bakt Sterling kveite med agurk, bladpersille og egg Salat
Oven baked halibut with cucumber, parsley and egg salad*

*Økologisk kyllingterriner med kongeøsterssopp og jordskokk
Ecological chicken terrine with king oyster mushrooms and Jerusalem artichokes*

*Økologisk potet og purreløksuppe med fenalår, syltet sølvløk og spinatolje
Cream vichyssoise with cured and salted leg of lamb, pickled onions. and spinach oil*

*Reinsdyrsfilet fra Varanger med laurbær, hvitløk og steinsopp
Reindeer from north of Norway with bay leaf, garlic and porcini mushrooms*

*Lammesylte fra Lofoten med pastinakk og rosmarin
Lamb terrine with parsnip and rosemary*

*Jaktost fra den blinde ku med solbærmarmelade
Cheese from "the blind cow" with black berries*

*Marinert Holtefjell fra Eiker Gårdsysteri med honning og plomme
Marinated "Holtefjell" cheese with honey and plumes*

*Snøfriskmousse med multer og nøttemusli
Goat cheese mousse with cloud berries and musli*

*Lefserull fra Buer med kanel, sukker og smør
Potato rolls with cinnamon, sugar and butter*

*Tilslørte økologiske bondepiker med byggryn
Apple and cream with pearled barley*

*Vafler med brunost, syltetøy og rømme
Norwegian vaffles with brown goat cheese, jam and sour cream*