Forretter & Deleretter

Supper

Serveres med brød og pisket smør

Allergener - Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Fjellskåls Fiskesuppe

Forrett 249,– | **Stor porsjon** 399,–

Kremet fiskesuppe med hvit og rød fisk, gulrøtter og purreløk.
Toppet med dill og urteolje fra GRØNN.
Legg til håndpillede reker +89,–

Allergener - Fiskesuppe
Fisk, Melk, Sulfitter, Selleri
(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)
Reker: **Skalldyr**

Skalldyr Bouillabaise

Forrett 395,– | **Stor porsjon** 595,–

Skalldyrkraft med safran, tomater og hvitvin.
Toppet med dill og urteolje fra GRØNN.

Allergener - Bouillabaise
Skalldyr,Bløtdyr, Selleri, Sulfitter
(Spor: Fisk)

Dagens Grønnsakssuppe

Forrett 209,– | **Stor porsjon** 349,–

Vegansk suppe med dagens utvalg av grønnsaker.
Toppet med bladpersille og urteolje fra GRØNN

Allergener - Grønnsakssuppe
Selleri, Sulfitter
(Spor: Skalldyr, Fisk, Bløtdyr)

Salater

Serveres med brød og pisket smør

Allergener - Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Fjellskåls Cæsar Salat 395,–

Store håndpillede reker med blandet salat, krutonger og modnet parmesan.
Velg mellom Klassisk – eller - Fjellskåls spicy Cæsar dressing

Allergener - Cæsar salat: **Skalldyr**
(Spor: Fisk, Bløtdyr)
Parmesan: **Melk**
Krutonger: **Hvete, Rug**
Dressing: **Hvete, Egg, Fisk, Sennep**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Norsk Hummer & Frisk Salat 785,–

Nykokt halv hummer servert med blandet salat, cherry tomater og rødløk.
Toppet med eple-vinaigrette.

Allergener - Hummer salat: **Skalldyr**
(Spor: Fisk, Bløtdyr)
Vinaigrette: **Sulfitter**

Endivie Salat 295,–

Endivie salat med pære, kastanje og blåmuggost.
Toppet med eple-vinaigrette.

Allergener - Endivie salat
Vinaigrette: **Sulfitter**
Ost: **Melk**

Tunfisk Tataki & Agurk Salat 475,–

Lynstekt tunfisk med ternet daikon og en krydret, lett spicy agurksalat.

Allergener - Tunfisk salat: **Fisk**
(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)
Dressing: **Soya, Sesam. Sulfitter**

Ekstra brød og pisket smør 69,–
Ekstra pisket smør 29,–
Ekstra posjert egg 39,–
Ekstra Cæsar dressing 39,–

Allergener - Ekstra
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Cæsar dressing: **Hvete, Egg, Fisk, Sennep**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Fjellskål

Forretter & Deleretter

Carpaccio

Serveres med brød og pisket smør

Allergener - Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Carpaccio av Indrefilet 299,–

Tynne skriver av cognac- og dijonmarinert indrefilet, serveres med kapers, ruccolaspire, modnet parmesan og olivenolje.

Allergener - Carpaccio av indrefilet
Sennep, Sulfitter
Parmesan: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Carpaccio av Hval 299,–

Tynne skiver av urtemarinert hvalkjøtt, serveres med kapers, ruccolaspire, modnet parmesan og olivenolje.

Allergener - Carpaccio av hval
Bygg, Fisk, Soya, Sulfitter
Parmesan: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Carpaccio av Klippfisk 299,–

Tynne skiver av klippfisk. Serveres med kapers, cherry tomater, ruccolaspire og olivenolje.

Allergener - Carpaccio av klippfisk
Fisk

Røykt & Gravet

Serveres med brød, pisket smør og rømmesaus med rødløk, sitron og dill.
Gravlaks serveres med sennepssaus

Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Sennepssaus (laktosefri): **Egg, Melk, Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Gravlaks & Eldhusrøykt Laks 289,–

Fjellskåls cognacmarinerte gravlaks med dill, sammen med eldhusrøykt laks.
Bytt til røykt villaks for +70,–

Allergener - Gravlaks & roykt laks
Fisk, Sennep

Eldhusrøykt Laks 129,– | **Varmrøykt med Pepper** 129,–

Allergener - Laks: **Fisk**

Eldhusrøykt Villaks 199,–

Allergener - Villaks: **Fisk**

Fjellskåls Cognacmarinerte Gravlaks 129,–

Allergener - Gravlaks: **Fisk, Sennep**

Eldhusrøykt Ørret 129,–

Allergener - Ørret: **Fisk**

Eldhusrøykt Torsk 129,–

Allergener - Torsk: **Fisk**

Eldhusrøykt Blåkveite 129,–

Allergener - Blåkveite: **Fisk**

Varmrøykt Sild «Bøkling» 129,–

Allergener - Sild: **Fisk**

Eldhusrøykt Makrell 129,– | **Varmrøykt** 129,– | **Peppermakrell** 129,–

Allergener - Makrell: **Fisk**

Varmrøykt Ål 199,–

Allergener - Ål: **Fisk**

All røykt og marinert fisk kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr. Røykt hval kan inneholde spor av Skalldyr, Fisk og Bløtdyr

Varmrøykt Hval 129,– | **Kaldrøykt** 129,–

Ekstra brød og pisket smør 69,–
Ekstra pisket smør 29,–
Ekstra sennepssaus 29,–
Ekstra rømmesaus med rødløk, sitron og dill 39,–
Majones 19,–

Allergener - Ekstra
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Sennepssaus (laktosefri): **Egg, Melk, Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Majones: **Egg**

Fjellskål

Forretter & Deleretter

Kaviarsymfoni

Serveres med blinis, rømme, rødløk og gressløk

Allergener - Blinis: **Hvete, Egg, Melk**
Allergener - Rømme: **Melk**

Kaviarsymfoni 329,–

Fire typer norsk kaviar.

Allergener - Kaviar: **Fisk**

ROGN Størcaviar Symfoni 849,–

En smak av fire typer ROGN størcaviar.

Allergener - Caviar: **Fisk**

Løyrom & Lakserogn

Serveres på is med blinis, rømme, rødløk og gressløk

Allergener - Blinis: **Hvete, Egg, Melk**

Kalix-Løyrom 50g 499,–

Allergener - Kaviar: **Fisk**

Lakserogn «Atlantic Caviar» 95g 699,–

ROGN Størcaviar

Serveres på is med blinis, rømme, rødløk og gressløk

Allergener - Blinis: **Hvete, Egg, Melk**

Allergener - Caviar: **Fisk**

Baerii Caviar
15g 550,– | **30g** 1100,– | **50g** 1800,– | **125g** 4500,–

White Sturgeon Caviar
15g 580,– | **30g** 1150,– | **50g** 1910,– | **125g** 4700,–

Oscietra Caviar
15g 700,– | **30g** 1400,– | **50g** 2400,– | **125g** 5500,–

Oscietra Caviar Lys
15g 850,– | **30g** 1650,– | **50g** 2600,– | **125g** 6300,–

Gold Imperial Caviar
15g 750,– | **30g** 1500,– | **50g** 2500,– | **125g** 6000,–

Beluga Caviar
15g 2000,– | **30g** 3950,– | **50g** 6500,– | **125g** 16000,–

Ekstra rødløk & gressløk 29,-
Ekstra rømme 39,–
Ekstra blinis 49,–

Allergener - Ekstra
Blinis: **Hvete, Egg, Melk**
Rømme: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Fjellskål

Forretter & Deleretter

Sashimi og Marinert Fisk

Serveres med ponzusaus. Soyasaus er tilgjengelig på forespørsel.

Allergener - Sauser
Ponzusaus: **Fisk, Soya**
(Spor: Bløtdyr)
Soyasaus (glutenfri): **Soya**

Glutenfri alternativer tilgjengelig

Aurora-Laks 219,–

Regnbueørret 219,–

Kveite 269,–

Allergener - Laks, Ørret, Kveite, Kongemakrell, Tunfisk
Fisk
(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Kongemakrell «Hamachi Kingfish» 289,–

Tunfisk «Yellowfin» 269,–

Tunfisk «Bluefin» 349,–

Tunfisk «Bluefin» Chu-Toro 399,–

Dundrun Kamskjell per stk 299,–

Kuskjell per stk 249,–

Teppeskjell per stk 79,–

Kråkeboller (Grønn/Rød) per stk 249,–

Allergener - Kamskjell, Kuskjell, Teppeskjell, Kråkeboller
Bløtdyr
(Spor: Skalldyr, Fisk)

Hamachi Crudo 339,–
Flambert kongemakrell med saltkonservert sitron og verjus

Allergener - Crudo: **Fisk, Sulfitter**
(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Kveite Ceviche 299,–
Serveres med ananas, rødløk, koriander og chiliolje fra GRØNN

Allergener - Ceviche: **Fisk**
(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Ekstra ponzusaus 39,–
Ekstra soyasaus 29,–
Fersk wasabi (5 gram) 129,–
Syltet ingefær 29,–

Allergener - Sauser
Ponzusaus: **Fisk, Soya**
(Spor: Bløtdyr)
Soyasaus (glutenfri): **Soya**
Wasabi: **Sennep**

Østers

Serveres på is med sitron.
Fjellskåls eple-mignonette og Tabasco på forespørsel.

Allergener - Mignonettesaus
Sulfitter

Boudeuse No. 5 per stk 95,–

Gillardeau No. 3 per stk 115,–

Regal d'Or No. 3 per stk 129,–

Flatøsters fra Bømlo / Øygarden per stk 129,–

Stillehavsøsters fra Øygarden per stk 119,–

Allergener - Østers
Bløtdyr
(Spor: Skalldyr, Fisk)

Ekstra mignonette 49,–
Gratinert øster per stk +15,–
Gratinert med kjørvel-estragonsmør og parmesan.

Allergener - Gratinert østers
Melk, Bløtdyr
(Spor: Skalldyr, Fisk)

Fjellskål

Forretter & Deleretter

Levende Kamskjell

Serveres med brød og pisket smør

Allergener - Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener - Kamskjell: **Melk, Bløtdyr**

Dundrun Kamskjell per stk 299,–
Gratinert med kjørvel-estragonsmør, parmesan og hvitløk.

Dundrun Kamskjell & Caviar per stk 465,–
Pannestekt, beurre blanc og ROGN White Sturgeon Caviar.

Allergener - Kamskjell & Caviar
Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr

Skjell

Serveres med brød og pisket smør

Allergener - Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Blåskjell
Forrett 249,– | **Stor porsjon** 465,–
Dampet med sjalottløk, hvitløk, vin og bladpersille. Serveres med aioli.

Allergener - Blåskjell: **Bløtdyr, Sulfitter**
Aioli: **Egg**

Blåskjell i Kremet og Spicy Saus
Forrett 269,– | **Stor porsjon** 489,–
Dampet i en kremet og spicy saus med hvitløk, persille, chili og olivenolje.

Allergener - Spicy blåskjell
Melk, Bløtdyr

O-Skjell fra Øygarden per stk 189,–
Gratinert med kjørvel-estragonsmør, parmesan og hvitløk.

Allergener - O-skjell
Melk, Bløtdyr

Norske Knivskjell
Forrett 425,– | **Stor porsjon** 845,–
Sautert med kjørvel-estragonsmør, hvitløk, persille og et hint av chili.

Allergener - Knivskjell
Melk, Bløtdyr

Teppeskjelltartar 299,–
Teppeskjell med en krydret og lett spicy dressing.

Allergener - Teppeskjell: **Bløtdyr**
Dressing: **Soya, Sesam. Sulfitt**

All kamskjell og skjell kan inneholde spor av Skalldyr og Fisk

---

Pommes frites 89,–
Hvitløksbrød 69,–
Ekstra brød og pisket smør 69,–
Ekstra pisket smør 29,–
Ekstra aioli 29,–
Majones 19,–
Chili aioli 29,–

Allergener - Ekstra
Pommes frites: (Spor: Hvete)
Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Aioli: **Egg**
Majones: **Egg**
Chili aioli: **Egg**

Forretter & Deleretter

Reker, Sjøkreps & Hummer

Serveres med brød og pisket smør

Allergener - Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Ferske Fjordreker

Forrett 295,– | **Stor porsjon** 585,–

Serveres med sitron og majones.

Allergener - Reker
Skalldyr
Majones: **Egg**

Store Ferske Fjordreker

Forrett 395,– | **Stor porsjon** 785,–

Serveres med sitron og majones.

Allergener - Reker
Skalldyr
Majones: **Egg**

Store Tigerreker 475,–

To pannestekte tigerreker i en krydret hvitvinsreduksjon med smør, hvitløk, persille og et hint av chili.

Allergener - Tigerreker
Skalldyr, Melk, Sulfitter

Levende Norsk Hummer fra vårt Akvarium

2999,– per kg (min. 600g) | **Hel Hummer** 1995,–
Hale sashimi +299,–

Serveres med sitron og majones.
Dampet - eller - grillet med kjørvel-estragonsmør - eller - grillet med hvitløksolje - eller - 50/50 - eller - hale sashimi

Allergener - Hummer
Skalldyr
Majones: **Egg**

Levende Sjøkreps fra vårt Akvarium

2199,– per kg | **Hale sashimi** +99,– per stk

Serveres med sitron og majones.
Grillet med kjørvel-estragonsmør - eller - grillet med hvitløksolje **- eller - dampet - eller -** hale sashimi

Allergener - Sjøkreps
Skalldyr
Kjørvel-estragonsmør: **Melk**
Majones: **Egg**

Sjøkreps

Forrett 599,– | **Stor porsjon** 1189,–

Serveres med sitron og majones.
Grillet med kjørvel-estragonsmør - eller - nykokt og avkjølt

Allergener - Sjøkreps
Skalldyr
Kjørvel-estragonsmør: **Melk**
Majones: **Egg**

Grillet Sjøkrepshale 385,–

Serveres med gulrotpuré, eple og karri

Allergener - Sjøkreps
Skalldyr
Puré: **Melk**
Karri: **Sennep, Sulfitter**

All reker, sjøkreps og hummer kan inneholde spor av Fisk og Bløtdyr

---

Hvitløksbrød 69,–
Ekstra brød og pisket smør 69,–
Ekstra pisket smør 29,–
Ekstra majones 19,–
Aioli 29,–
Chili aioli 29,–

Allergener - Ekstra
Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Majones: **Egg**
Aioli: **Egg**
Chili aioli: **Egg**

Forretter & Deleretter

Krabbe

Servert med brød og pisket smør

Allergener - Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Krabbeklør

Forrett 545,– | **Stor porsjon** 1075,–

Serveres avkjølt med sitron og sennepsmajones.

Allergener - Krabbeklør: **Skalldyr**
Sennepsmajones: **Hvete, Egg, Melk, Sennep**

Snøkrabbebein

Forrett 625,– | **Stor porsjon** 1225,–

Serveres med sitron og majones.
Kokt og avkjølt - eller - grillet med hvitløksolje

Allergener - Snøkrabbe: **Skalldyr**
Majones: **Egg**

Kongekrabbebein

Forrett 1125,– | **Stor porsjon** 2225,–

Serveres med sitron og majones.
Grillet med hvitløksolje - eller - kokt og avkjølt

Allergener - Kongekrabbe: **Skalldyr**
Majones: **Egg**

Levende Kongekrabbe fra vårt Akvarium

Forrett 1245,– | **Stor porsjon** 2465,– |
Hele bein 560,– per 100g | **Hel krabbe** 3499,– per kg

Serveres med sitron og majones.
Dampet - eller - grillet med hvitløksolje

Allergener - Kongekrabbe: **Skalldyr**
Majones: **Egg**

All krabbe kan inneholde spor av Fisk og Bløtdyr

Hvitløksbrød 69,–
Ekstra brød og pisket smør 69,–
Ekstra pisket smør 29,–
Ekstra sennepsmajones 29,–
Ekstra majones 19,–
Aioli 29,–
Chili aioli 29,–

Allergener - Ekstra
Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Sennepsmajones: **Hvete, Egg, Melk, Sennep**
Majones: **Egg**
Aioli: **Egg**
Chili aioli: **Egg**

Fjellskål

Forretter & Deleretter

Blekksprut & Akkar

Serveres med brød og pisket smør

Allergener - Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Blekksprut

Forrett 495,– | **Stor porsjon** 965,–

Pannestekt, servert med vår signatur ponzusaus og koriander.

Allergener - Blekksprut
Soya, Bløtdyr, Hvete
(Spor: Skalldyr, Fisk)

Akkar

Forrett 495,– | **Stor porsjon** 965,–

Pannestekt i en krydret hvitvinsreduksjon med smør, hvitløk, persille og et hint av chili.

Allergener - Akkar
Soya, Bløtdyr
(Spor: Skalldyr, Fisk)
Aioli: **Egg**

Ekstra brød og pisket smør 69,–
Ekstra pisket smør 29,–
Ekstra aioli 29,–
Chili aioli 29,–

Allergener - Ekstra
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Aioli: **Egg**
Chili aioli: **Egg**

Ost & Spekemat

Fjellskåls Ost- og Speketårn 1399,–

Anbefales for 2 eller flere personer. Et utvalg av 6 lokale og europeiske oster, samt 3 typer spekemat. Serveres med friske bær, lokal honning, fruktmarmelade og kjeks.

Allergener - Ost- og speketårn
Ost: **Melk**
Kjeks: **Hvete, Melk, Egg, Soya**
(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)

Ekstra kjeks 39,–

Allergener - Kjeks
Hvete, Melk, Egg, Soya
(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)

Fish & Chips

Serveres med pommes frites, ketsjup, tartarsaus og blandet salat toppet med vinaigrette

Allergener - Tilbehør
Tartarsaus: **Egg, Sennep**
Vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**
Pommes frites: (Spor: Hvete)

Fish & Chips 395,–

Torsk panert i en luftig øltempura.

Allergener - Fish & Chips
Hvete, Bygg, Fisk

Dagens Fish & Chips 365,–

Dagens fisk panert i en luftig øltempura.

Allergener - Dagens Fish & Chips
Hvete, Bygg, Fisk

All Fisk kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

Bytt ut pommes frites med søtpotetfries +15,–
Ekstra ketsjup 29,–
Ekstra tartarsaus 29,–
Malteddik 19,–
Ertepuré 89,–

Allergener - Ekstra
Søtpotetfries: (Spor: Hvete)
Tartarsaus: **Egg, Sennep**
Malteddik: **Bygg**
Ertepuré: **Melk**

Fisk

Serveres med sesongens grønnsaker og saltbakte småpoteter

Allergener - Tilbehør
Grønnsaker: **Selleri**

Piggvar 695,–

Ovnsbakt med kjørvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Allergener - Piggvar: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Kveite 625,–

Ovnsbakt med kjørvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Allergener - Kveite: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Breiflabb 595,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skalldyrsaus med safran.

Allergener - Breiflabb: **Fisk**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Aurora-Laks 495,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødløk, dill og sitron.

Allergener - Laks: **Fisk**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømme: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Regnbueørret 565,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødløk, dill og sitron.

Allergener - Regnbueørret: **Fisk**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømme: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Flyndre på Beinet 495,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med smørsaus.

Allergener - Flyndre: **Fisk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Sild 425,–

Hel ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med smørsaus.

Allergener - Sild: **Fisk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Langeloin 495,–

Dampet, serveres med skalldyrsaus med safran.

Allergener - Lange: **Fisk, Melk**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Uer 585,–

Ovnsbakt med kjørvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Allergener - Havuer: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Dagens Fisk 425,–

Spør din kelner om dagens utvalg.

Allergener - Dagens fisk: **Fisk**
Bygg, Skalldyr, Melk, Sulfitter, Bløtdyr, Sennep
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Pannestekt Røye 495,–

Lett pannestekt, servert med spinat, blomkål, sauce Noilly Prat, poteter og persilleolje fra GRØNN.

Allergener - Røye: **Fisk**
Sulfitter, Melk, Selleri

All Fisk kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

Ekstra sylteagurk 29,–
Ekstra rømmesaus med rødløk, dill og sitron 39,–
Ekstra saus 49,–
Sidesalat liten 119,– | stor 189,–
En fullstendig liste over tilbehør og sauser er tilgjengelig på side 15

Allergener - Ekstra
Sylteagurk: **Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Melk, Sulfitter, Bløtdyr
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Tradisjonelle Sesongretter

Forrett

Serveres med flatbrød og pisket smør

Allergener - Brød & smør
Flatbrød: **Hvete**
Pisket smør: **Melk**
Gluten- og Melkefrie alternativer tilgjengelig

Rakfisk fra Valdres 299,–

Serveres med mandelpoteter, rørosrømme, grov sennep, syltede rødbeter og rødløk.

Allergener - Rakfisk: **Fisk**
Rørosrømme: **Melk**
Gov sennep: **Sennep**

Hovedrett

Fjellskåls Persetorsk 695,–

Tradisjonelt perset torsk, presset i 48 timer. Serveres med mandelpoteter, gulrøtter, ertestuing, eggesmør og sprøstekt bacon.

Allergener - Persetorsk: **Fisk**
Ertestuing: **Melk**
Eggesmør: **Egg, Melk**

Fjellskåls Lutefisk 795,–

Serveres med mandelpoteter, ertestuing, gulrøtter, sprøstekt bacon og grov sennep.
Dobbel servering +150,–
Legg til brunost +49,–

Allergener - Lutefisk: **Fisk**
Ertestuing: **Melk**
Grov sennep: **Sennep**
Brunost: **Melk**

Skinnstekt Torskeloin 645,–

Serveres med mandelpoteter, gulrøtter, ertestuing, sprøstekt bacon og smørsaus.

Allergener - Torskeloin: **Fisk**
Ertestuing: **Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**

Spekesild 395,–

Modnet sukkersaltet sildefileter, serveres med poteter, syltede rødbeter, rødløk, dill og rørosrømme.

Allergener - Spekesild: **Fisk**
Salat: **Egg, Melk, Selleri, Sennep**

Hvalbiff 585,–

Pannestekt hval, serveres med sellerirotpuré, sesongens grønnsaker og pannestekt kongeøsterssopp.
Velg mellom grønn peppersaus - eller - rødvinssaus
«Surf & Turf»: Legg til hummerhale +499,–

Allergener - Hvalbiff: **Melk**
Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**
Grønnsaker: **Melk, Selleri**
Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
Peppersaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
Hummerhale: **Skalldyr, Melk**

Pinnekjøtt fra NYYYT 695,–

Serveres med mandelpoteter, kålrabistappe og pinnefett
Bytt til eldhusrøkt pinnekjøtt fra NYYYT +50,–

Allergener - Pinnekjøtt
Kålrabitstappe: **Melk**

Alle sesongbaserte retter kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

---

Ekstra poteter 89,–
Ekstra grønnsaker 109,–
Ekstra saus 49,–
Ekstra sellerirotpuré 109,–
Pommes frites 89,–
Sidesalat liten 119,– | stor 189,–
En fullstendig liste over tilbehør og sauser er tilgjengelig på side 15

Allergener - Ekstra
Grønnsaker: **Melk, Selleri**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Peppersaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**
Pommes frites: (Spor: Hvete)
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Hel fisk & fisk på beinet

Tilgjengelighet kan variere avhengig av fangst.
Serveres med sesongens grønnsaker og saltbakte småpoteter.

Allergener - Tilbehør
Grønnsaker: **Selleri**

Piggvar på Beinet 1999,–

Ovnsbakt med kjørvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Allergener - Piggvar: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Kveite på Beinet 1899,–

Ovnsbakt med kjørvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Allergener - Kveite: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Hel Sjøtunge 1899,–

Ovnsbakt med kjørvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Allergener - Sjøtunge: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Hel Uer 1399,–

Ovnsbakt med kjørvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Allergener - Havuer: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Hel Fjellørret 1299,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødløk, dill og sitron.

Allergener - Fjellørret: **Fisk**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Hel Telemarksrøye 1299,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødløk, dill og sitron.

Allergener - Telemarksrøye: **Fisk**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Hel Dorade

(≈ 0.5kg) 949,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skalldyrsaus med safran.

Allergener - Dorade: **Fisk**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Hel Havabbor

(≈ 0.5kg) 949,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skalldyrsaus med safran.

Allergener - Havabbor: **Fisk**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

All Fisk kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

Ekstra småpoteter 89,–
Ekstra grønnsaker 129,–
Ekstra sylteagurk 29,–
Ekstra rømmesaus med rødløk, dill og sitron 39,–
Ekstra smørsaus eller skalldyrsaus med safran 49,–
Sidesalat liten 119,– | stor 189,–

En fullstendig liste over tilbehør og sauser er tilgjengelig på side 15

Allergener - Ekstra
Grønnsaker: **Selleri**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Skalldyrsymfonier

Serveres med brød og pisket smør

Allergener - Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Skalldyrsymfoni 995,–

Et utvalg av dagens beste skalldyr. Grillet sjøkreps med hvitløksolje.
Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker, kokt og avkjølt.
Blåskjell tilberedt etter deres ønske.
Blåskjell dampet med hvitløk - eller - i en kremet spicy saus

Allergener - Skalldyrsymfoni
Skalldyr, Bløtdyr
Klassisk blåskjell: **Sulfitter**
Spicy blåskjell: **Melk**

Komplementer skalldyrfatet deres med fersk kongekrabbe 560,- per 100g

Allergener - Kongekrabbe: **Skalldyr**

Stor Skalldyrsymfoni 2395,–

Et utvalg av dagens beste skalldyr. Grillet halv norsk hummer og sjøkreps med hvitløksolje. Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker, kokte og avkjølte.
Blåskjell tilberedt etter deres ønske.
Blåskjell dampet med hvitløk - eller - i en kremet spicy saus

Allergener - Skalldyrsymfoni
Skalldyr, Bløtdyr
Klassisk blåskjell: **Sulfitter**
Spicy blåskjell: **Melk**

Komplementer skalldyrfatet deres med fersk kongekrabbe 560,- per 100g

Allergener - Kongekrabbe: **Skalldyr**

Krabbesymfoni 1949,–

En kombinasjon av kongekrabbe, snøkrabbe og taskekrabbe klør.
Serveres kokt og avkjølt - eller - grillet med hvitløksolje

Allergener - Krabbesymfoni
Skalldyr

Snøkrabbe, Blåskjell & Fjordreker 895,–

Ferske reker serveres kokt og avkjølt.
Snøkrabbe serveres kokt og avkjølt - eller - grillet med hvitløksolje
Blåskjell dampet med hvitløk - eller - i en kremet spicy saus

Allergener - Snøkrabbe, blåskjell & Fjordreker: **Skalldyr, Bløtdyr**
Klassisk blåskjell: **Sulfitter**
Spicy blåskjell: **Melk**

Norsk Hummer, Kongekrabbe & Sjøkreps 2199,–

Grillet med hvitløksolje - eller - kokt og avkjølt

Allergener - Hummer, kongekrabbe & Sjøkreps: **Skalldyr**

Komplementer skalldyrfatet deres med gratinerte kamskjell per stk +299,–

Allergener - Kamskjell: **Melk, Bløtdyr**

Hvitløksbrød 69,–
Ekstra brød og pisket smør 69,–
Ekstra pisket smør 29,–
Majones 19,–
Aioli 29,–
Chili aioli 29,–
Pommes frites 89,–
Sidesalat liten 119,– | stor 189,-

All skalldyrsymfonier kan inneholde spor av Fisk

Allergener - Ekstra
Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Majones: **Egg**
Aioli: **Egg**
Chili aioli: **Egg**
Pommes frites: (Spor: Hvete)
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Våre Signatur Skalldyrtårn

Minimumordre av 2 porsjoner

Fjellskåls «Luxury» Skalldyrsymfoni

2395,– per person (min. 2 pers.)

Vårt signatur-skalldyrtårn. Fersk kongekrabbe, sjøkreps og hummer tas levende fra akvariet, tilberedes etter deres ønske: dampet eller grillet med hvitløksolje eller kjørvel-estragonsmør. Ferske reker og taskekrabbe klør kokt og avkjølt. Dundrun kamskjell, gratinert med kjørvel-estragonsmør med parmesan og hvitløk. Østers serveres naturell eller gratinert. Blåskjell kan dampes i hvitløk eller i en kremet spicy saus.

Legg til ekstra gratinerte kamskjell per stk +299,–

Legg til snøkrabbe tilberedt etter deres ønske per person +280,–

Allergener - Luxury
Skalldyr, Bløtdyr
Gratinerte (kamskjell/østers): **Melk, Bløtdyr**
Kjørvel-estragonsmør: **Melk**
Klassisk blåskjell: **Sulfitter**
Spicy blåskjell: **Melk, Bløtdyr**
Majones: **Egg**

Allergener - Snøkrabbe: **Skalldyr**

Fjellskåls «Live Selection»

3500,– per person (min. 2 pers.)

Vår mest eksklusive skalldyropplevelse. Levende norsk hummer, sjøkreps, snøkrabbe og kongekrabbe, hentes rett fra akvariet vårt og tilberedes etter deres ønske: dampet, grillet med hvitløksolje eller kjørvel-estragonsmør. Pannestekt Dundrun kamskjell med beurre blanc og ROGN White Sturgeon Caviar. Levende Dundrun knivskjell sautert med kjørvel-estragonsmør, hvitløk, persille og et hint av chili. Østers serveres naturell eller gratinert.

Allergener - Live Selection
Skalldyr, Bløtdyr, Melk
White sturgeon caviar: **Fisk**
Gratinerte (østers): **Melk, Bløtdyr**
Kjørvel-estragonsmør: **Melk**
Majones: **Egg**

All Skalldyrtårn kan inneholde spor av Fisk

Gjør den eksklusive opplevelsen komplett med ROGN stør caviar, passer som forrett, eller for å komplimentere skalldyrene.
Se vårt fulle caviarutvalg på side 3.

ROGN Størcaviar

Serveres på is med blinis, rømme, rødløk og gressløk

Allergener - Blinis: **Hvete, Egg, Melk**

Allergener - Caviar: **Fisk**

White Sturgeon Caviar

15g 580,– | **30g** 1150,– | **50g** 1910,– | **125g** 4700,–

Oscietra Caviar Lys

15g 850,– | **30g** 1650,– | **50g** 2600,– | **125g** 6300,–

Beluga Caviar

15g 2000,– | **30g** 3950,– | **50g** 6500,– | **125g** 16000,–

Hvitløksbrød 69,–
Ekstra brød og pisket smør 69,–
Ekstra pisket smør 29,–
Majones 19,–
Aioli 29,–
Chili aioli 29,–
Pommes frites 89,–
Sidesalat liten 119,– | stor 189,-

Allergener - Ekstra
Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Majones: **Egg**
Aioli: **Egg**
Chili aioli: **Egg**
Pommes frites: (Spor: Hvete)
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Kjøtt

Indrefilet av Storfe 845,–

200g mørnet indrefilet av norsk storfe fra NYYYT – en krysning mellom Wagyu og Angus. Pannestekt med hvitløk og timian, serveres med sellerirotpuré, sesongens grønnsaker og pannestekt kongeøsterssopp.
Velg mellom grønn peppersaus - eller - rødvinssaus
«Surf & Turf»: Legg til hummerhale +499,–

Allergener - Indrefilet: **Melk**
Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**
Grønnsaker: **Melk, Selleri**
Sopp: **Melk**
Peppersaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
Hummerhale: **Skalldyr**

Wagyu Indrefilet Tataki 950,–

100g Japansk A5 Wagyu fra Kagoshima, marmoreringsgrad 8-12.
Serveres medium-rare i skiver med yakiniku-saus.

Allergener - Wagyu
Yakiniku: **Sesam, Soya**

Reinsdyr Indrefilet 795,–

Serveres medium-rare, med saltbakte småpoteter, ovnsbakte sesongens grønnsaker, pannestekt sopp og portvinssaus.

Allergener - Reinsdyr: **Melk**
Grønnsaker: **Melk, Selleri**
Sopp: **Melk**
Portvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**

Fjellskåls Signatur Burger 425,–

180g saftig burgerkjøtt av norsk storfe.
Modnet cheddarost, rødløk, salat, sylteagurk og vår signatur hamburgerdressing. Serveres med pommes frites, aioli og ketsjup.
Bytt ut pommes frites med søtpotetfries +15,–

Allergener - Burger
Brød: **Hvete, Melk**
Ost: **Melk**
Sylteagurk: **Sennep**
Dressing: **Egg, Soya, Sesam, Sennep**
Aioli: **Egg**
Pommes frites: (Spor: Hvete)
Søtpotetfries: (Spor: Hvete)

Glutenfri alternativer tilgjengelig

Pasta

Kremet Soppasta med Parmesan 379,–

Pasta i en kremet saus med en blanding av kongeøsterssopp, Blågrå østerssopp og aromasopp, toppet med modnet parmesan.

Allergener - Pasta
Hvete, Melk, Sulfitter
Parmesan: **Melk**

Skalldyrpasta 645,–

Et utvalg av hummer, kongekrabbe, sjøkreps og kamskjell, servert i en kremet rød skalldyrsmørsaus.

Allergener - Pasta: **Hvete, Melk, Sulfitter, Skalldyr**
(Spor: Bløtdyr, Fisk)

Ekstra småpoteter 89,–
Ekstra grønnsaker 129,–
Ekstra sellerirotpuré 109,–
Ekstra grønn peppersaus eller rødvinssaus 49,–
Ekstra ketsjup 29,–
Ekstra aioli 29,–
Pommes frites 89,–
Søtpotetfries 95,–
Sidesalat liten 119,– | stor 189,–

Allergener - Ekstra
Grønnsaker: **Melk, Selleri**
Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**
Peppersaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
Aioli: **Egg**
Pommes frites: (Spor: Hvete)
Søtpotetfries: (Spor: Hvete)
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Fjellskål

Tilbehør

Sidesalat liten 119,– | stor 189,–
Salat, cherry tomater, rødløk og agurk. Toppet med vinaigrette.

Brød & pisket smør 69,–
Glutenfritt brød 49,–
Gluten- og laktosefritt brød 49,–
Hvitløksbrød 69,–
Glutenfritt hvitløksbrød 69,–
Gluten- og laktosefritt hvitløksbrød 69,–
Saltbakte småpoteter 89,–
Pommes frites 89,–
Søtpotetfries 95,–
Ovnsbakte sesongens grønnsaker 129,–
Ertepuré 89,–
Sellerirotpuré 109,–
Fersk wasabi (5 gram) 129,–
Syltet ingefær 29,–

Allergener - Tilbehør
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Glutenfritt brød: **Melk, Hvete**
Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**
Glutenfritt hvitløksbrød: **Melk, Hvete**
Pommes frites: (Spor: Hvete)
Søtpotetfries: (Spor: Hvete)
Grønnsaker: **Selleri**
Ertepuré: **Melk**
Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**
Wasabi: **Sennep**

Sauser

Smør pisket 29,– | smeltet 19,–
Aioli liten 29,– | stor 59,–
Chili aioli liten 29,– | stor 59,–
Ketsjup 29,–
Majones liten 19,– | stor 39,–
Sennepsmajones liten 29,– | stor 59,–
Sennepssaus liten 29,– | stor 59,–
Rømme 39,–
Rømmesaus med rødløk, dill og sitron 39,–
Tartarsaus liten 29,– | stor 59,–
Malteddik 19,–
Mignonettesaus 49,–
Hvitløksolje med et hint av chili liten 29,– | stor 59,–
Smørsaus 49,–
Skalldyrsaus med safran 49,–
Grønn peppersaus 49,–
Rødvinssaus 49,–
Ponzusaus 39,–
Soyasaus (glutenfri) 29,–

Allergener - Sauser
Smør: **Melk**
Aioli: **Egg**
Chili aioli: **Egg**
Majones: **Egg**
Sennepsmajones: **Hvete, Egg, Melk, Sennep**
Sennepssaus (laktosfri): **Egg, Melk, Sennep**
Rømme: **Melk**
Rømmesaus: **Melk**
Tartarsaus: **Egg, Sennep**
Malteddik: **Bygg**
Mignonettesaus: **Sulfitter**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Peppersaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
Ponzusaus: **Fisk, Soya** (Spor: Bløtdyr)
Soyasaus (glutenfri): **Soya**

Desserter

Crème Brûlée 229,–

En klassisk dessert med fløyelsmyk vaniljekrem, toppet med et sprøtt lag av karamellisert sukker.

Anbefalt vinparing: Château Gravas Sauternes 2022 159,–

Allergener - Creme brulee
Egg, Melk
Vin: **Sulfitter**

Sjokoladefondant 245,–

Rik og fyldig, med varm flytende kjerne, serveres med bærcoulis, crumble, vaniljeis og friske bær.

Anbefalt vinparing: Ramos Pinto 20 Y.O. Tawny Port 209,–

Allergener - Sjokoladefondant
Hvete, Egg, Melk, Soya
(Spor: Sesam, Peanøtter, Nøtter)
Vin: **Sulfitter**

Vaniljeis & ROGN Gold Caviar 449,–

Vaniljeis toppet med sprøtt karamellisert sukker og ROGN Gold stør caviar. Den perfekte kombinasjon av søtt og salt.

Anbefalt vinparing: Edel Ice-Cider – Åkre Gård 179,–

Allergener - Iskrem & Kaviar
Fisk, Melk
(Spor: Egg, Peanøtter, Nøtter)
Vin: **Sulfitter**

Iskrem

1 kule 119,– | **2 kuler** 179,– | **3 kuler** 239,–

Smaker: Vanilje | Sjokolade med sjokoladebiter | Brunost

Anbefalt drikkekombinasjon: Pistachio Liqueur 169,–

Berg Rottland Riesling Auslese 2007 219,-

Allergener - Iskrem
Melk
(Spor: Egg, Peanøtter, Nøtter)
Sjokolade: **Melk, Soya**
Drikke: **Nøtter**
Vin: **Sulfitter**

Sorbet

1 kule 119,– | **2 kuler** 179,– | **3 kuler** 239,–

Smaker: Rabarbra | Bringebær | Jordbær

Anbefalt drikkekombinasjon: Vinsanto First Release Santorini 2016 219,–

Allergener - Sorbet
(Spor: Melk, Peanøtter, Nøtter)
Vin: **Sulfitter**

Ostefat med Lokale & Europeiske Varianter

3 oster 289,– | **5 oster** 449,–

Et utvalg av norske og europeiske oster fra de beste produsenter, serveres med friske bær, lokal honning, fruktmarmelade og kjeks.

Anbefalt vinparing: Château Gravas Sauternes 2019 159,–

Allergener - Ostefat
Melk
Kjeks: **Hvete, Melk, Egg, Soya**
(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)
Vin: **Sulfitter**

Desserter

Bonbon

per stk 59,– | **Kokkens 3 utvalgte** 165,–

Prisvinnende håndlaget konfekt fra «Jentene På Tunet» fra Selbu

«Blåbærflyt» – Vanilje, blåbær og mørk sjokolade
«Brunostkaramell» – Brunostkaramell & mørk sjokolade
«Hasselknas» – Hasselnøtt og melkesjokolade
«Jordbærkyss» – Jordbær med mørk og hvit sjokolade
«Kaffekrutt» – Kaffe og hvit sjokolade
«Karamellkos» – Salt karamell og melkesjokolade
«Mangotango» – Mango, karamell og melkesjokolade
«Multefløyel» – Multe med tindved og hvit sjokolade
«Chiliglød» – Chili og mørk sjokolade
«Pistasjkrønsj» – Pistasj og melkesjokolade
«Sitronsmil» – Sitron, yuzu og hvit sjokolade
«Bringebær» – Bringebær og melkesjokolade

Anbefalt vinparing: Niepoort Colheita 2009 179,–

Allergener – Bonbon

Blåbærflyt: **Melk, Soya**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Nøtter)

Brunostkaramell: **Melk**
(Spor: Peanøtter, Soya, Nøtter)

Hasselknas: **Melk, Soya, Nøtter**
(Spor: Peanøtter, Egg, Hvete)

Jordbærkyss: **Melk**
(Spor: Peanøtter, Soya, Hvete)

Kaffekrutt: **Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Karamellkos: **Melk, Soya**
(Spor: Hvete, Nøtter, Peanøtter, Egg)

Mangotango: **Melk, Soya**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Egg, Nøtter)

Multefløyel: **Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Chiliglød: **Soya, Melk**
(Spor: Peanøtter, Nøtter)

Sitronsmil: **Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Bringebær: **Soya, Melk**
(Spor: Melk, Nøtter, Peanøtter, Hvete)

Sesongens Desserter

Multekrem og Krumkake 289,–

Luftig kremet pisket fløte med sesongens multer, toppet med krumkake

Anbefalt vinparing: Tokaji Impérial Szamorodni 2020 139,–

Allergener – Multekrem: **Melk**
Krumkake: **Hvete**
(Spor: Peanøtter, Nøtter)
Vin: **Sulfitter**

Riskrem med Bringebærsaus 229,–

Klassisk luftig riskrem med rød bringebærsaus

Anbefalt vinparing: Tokaji Impérial Szamorodni 2020 139,–

Allergener – Riskrem: **Melk**
Vin: **Sulfitter**

RESTAURANT Fjellskål

Skann QR-koden for å se galleriet vårt