



# Fjellskål



## Lunsjretter

Serveres til kl. 16:00 (vår à la carte meny serveres også hele dagen)

### Fjellskåls Fiskesuppe ④⑦⑫

Liten porsjon 189,- | Stor porsjon 295,-

Kremet fiskesuppe med hvit fisk | Rød fisk | Gulrøtter | Purreløk | Toppet med bladpersille og kjørvेलolje

### Fjellskåls Skalldyrsuppe ②⑦⑫⑭

Liten porsjon 299,- | Stor porsjon 449,-

Kremet skalldyrsuppe med kongekrabbe | Håndpillede reker | Toppet med bladpersille og kjørvेलolje

Våre supper serveres med nystekt brød① og pisket smør (glutenfritt på forespørsel)

---

## Smørbrød

### Store Håndpillede Reker & Posjert Egg 345,- ①②③

Store håndpillede reker fra Lyngenfjorden | Majones | Frisk salat | Sitron | Dill

Serveres på nystekt surdeigsloff og toppes med posjert egg

### Fjellskåls Skagenrøre 339,- ①②③⑦

Store håndpillede reker fra Lyngenfjorden | Rørosrømme | Majones | Rødløk | Dill | Sitron

Serveres på nystekt surdeigsloff

### Eldhusrøykt Auroralaks & Posjert Egg 319,- ①②③⑦

Eldhusrøykt Auroralaks | Rørossmør | Frisk salat | Agurk | Sitron | Dill

Serveres på nystekt surdeigsloff og toppes med posjert egg

Bytt til Eldhusrøykt villaks + 150,-

### Fjellskåls Wagyu Roastbiff 339,- ①③⑩

Roastbiff av Wagyu flatbiff fra Nyyyy | Remulade | Frisk salat | Tomat | Syltet agurk | Syltet rødløk

Serveres på nystekt surdeigsloff

Våre smørbrød kan lages glutenfri på forespørsel

---

## Fish & Chips 359,- ①④

Torsk panert i luftig øltempura | Tartarsaus③⑩

## Dagens Fish & Chips 319,- ①④

Hvit fisk panert i luftig øltempura | Tartarsaus③⑩

## Cæsarsalat med Håndpillede Reker og Avocado 345,- ①②③④⑦⑩

Store håndpillede reker fra Lyngenfjorden | Blandet salat | Cherrytomater | Avocado | Agurk | Krutonger Parmesanflak | Velg mellom klassisk Cæsardressing eller spicy Cæsardressing

## Salat med Lynstekt Tunfisk «Tataki Style» 395,- ④

Lettstekt fersk tunfisk | Blandet salat | Cherrytomater | Posjert egg ③ | Toppet med miso-dressing

Allergener: 1. Kornslag: 1A. Hvete 1B. Bygg 1C. Havre 1D. Rug 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtt  
6. Soya 7. Melk/laktose 8. Nøtter: 8A. Mandel 8B. Hasselnøtt 8C. Valnøtt 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesam 12. Svoveldioksid og sulfitter  
13. Lupin 14. Bløtdyr