

# POLARBJØRN

PANORAMA RESTAURANT

Velkommen til oss!

Åpent man- lør kl 18.00 – 23.00 | *Kjøkkenet stenger kl 22.30*  
Er dere over 8 personer ber vi dere velge én felles meny. Velbekomme!

## **GRILLEDE KAMSKJELL 185,-**

Blomkålkrem, parmesanaioli, frisk asparges, lakserogn og chorizosjy | *Allergen: 6, 7, 8, 24*

## **KREMET HUMMERSUPPE 185,-**

Hummer, vårløkchiffonade og persilleolje | *Allergen: 5, 8*

## **HVITVINS DAMPEDE BLÅSKJELL 175,-**

Med chili og ingefær, servert med hjemmelaget hvitløksbrød og safranaioli | *Allergen: 1, 6, 20, 22, 24*

\* \* \*

## **DAMPET KLIPPFISKLOIN FRA JANGAARD 365,-**

Kålrotpure, gulrotpure, smørdampet purreløk og sprøstekt bacon | *Allergen: 7, 8*

## **URTEBAKT ØRRET 345,-**

Sautert sommerkål, friske grønnsaker, grillet squash og kremet blåskjellsaus med safran | *Allergen: 6, 7, 8*

## **YTREFILET AV KALV 389,-**

Grillede grønnsaker, rødvinssaus og stekte potetbåter | *Allergen: 8, 22*

## **YTREFILET AV HJORT 395,-**

Sellerikrem, ristet skogsopp, grilla asparges, bakt kirsebærtomat og fløtesaus | *Allergen: 8*

\* \* \*

## **SJOKOLADEFONDANT 175,-**

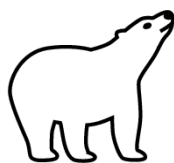
Vaniljeis, marinerte bær og pasjonsfruktcoulis | *Allergen: 1, 8, 24 (kan inneholde spor av nøtter)*

## **KRYDDER- & SITRUSGLASERT PÆRE 179,-**

Krydder- og sitrusposjert pære med Baileysparfait, nøttechunch og fudgesaus | *Allergen: 8, 15, 18, 22, 24*

### *Allergener*

1 Hvete, 2 Rug, 3 Bygg, 4 Havre, 5 Skalldyr, 6 Bløtdyr, 7 Fisk, 8 Melk, 9 Soyabønner, 10 Peanøtter, 11 Mandler,  
12 Hasselnøtter, 13 Macadamianøtter, 14 Kasjunøtter, 15 Pistasnøtter, 16 Pekannøtter, 17 Paranøtter,  
18 Valnøtter, 19 Selleri, 20 Sennep, 21 Sesamfrø, 22 Svoveldioksid, 23 Lupin, 24 Egg



# POLARBJØRN

PANORAMA RESTAURANT

Welcome to Polarbjørn!

Opening hours Mon – Sat from 6 pm – 11 pm | Kitchen closes at 10.30 pm  
If you are more than 8 people, we ask you to please choose the same menu for all. Enjoy!

## GRILLED SCALLOPS 185,-

Cauliflower cream, parmesan aioli, fresh asparagus, salmon roe and a chorizo broth | *Allergens: 6, 7, 8, 24*

## CREAMY LOBSTER SOUP 185,-

Lobster, spring onion chiffonade and parsley oil | *Allergens: 5, 8*

## MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE 175,-

With chili and ginger, served with homemade garlic bread and saffron aioli | *Allergens: 1, 6, 20, 22, 24*

\* \* \*

## STEAMED CLIPFISH LOIN 365,-

Rutabaga puree, carrot puree, buttered steamed leeks and crispy bacon | *Allergens: 7, 8*

## HERB BAKED TROUT 345,-

Sauteed summer cabbage, fresh vegetables, grilled squash and a saffron and mussel cream sauce | *Allergens: 6, 7, 8*

## SIRLOIN OF VEAL 389,-

Grilled vegetables, red wine sauce and pan fried potato boats | *Allergens: 8, 22*

## SIRLOIN OF DEER 395,-

Celery cream, toasted forest mushrooms, grilled asparagus, baked cherry tomato and a cream sauce | *Allergen: 8*

\* \* \*

## CHOCOLATE FONDANT 175,-

Vanilla ice cream, marinated berries and passion fruit coulis | *Allergens: 1, 8, 24 (may contain traces of nuts)*

## SPICE & CITRUS GLAZED PEAR 179,-

Poached pear in spiced citrus syrup, served with Baileys parfait, nut crunch and a fudge sauce  
*Allergens: 8, 15, 18, 22, 24*

### *Allergener*

1 Hvete, 2 Rug, 3 Bygg, 4 Havre, 5 Skalldyr, 6 Bløtdyr, 7 Fisk, 8 Melk, 9 Soyabønner, 10 Peanøtter, 11 Mandler,  
12 Hasselnøtter, 13 Macadamianøtter, 14 Kasjunøtter, 15 Pistasjnøtter, 16 Pekannøtter 17 Paranøtter,  
18 Valnøtter, 19 Selleri, 20 Sennep, 21 Sesamfrø, 22 Svoveldioksid, 23 Lupin, 24 Egg