



Nordic Safari
Discover the North

KING CRAB RESTAURANT

Main Menu

Served every day from 18.00-20.00

Starters

Cognac Cured Reindeer

Served with sour creamed lingonberries, homemade potato chips and Manchego cheese 210.-

AL: SU, SE, M

King Crab spring roll

Served on a lemon perfumed salad, with sweet chili and soya sauce. 230,-

Al: SK, S, SE



Nordic Safari
Discover the North

MAIN DISHES

Fresh Fish from the Barents Sea

Pan Fried Haddock

Pan fried, day fresh Haddock from the Barents Sea just outside Mehamn Fishing Village. House made remoulade, Oven baked potatoes and salad. 340,-

Allergens: Sk, S, SE

Butter Fried Cod Tail

Cod Tail with pickled red onions, sauteed vegetables, Chef made remoulade and oven baked potatoes. 340,-

Allergens: F, SE, E

Wild Salmon

Garlic baked wild salmon from the Barents sea, served with lemon perfumed salad, and oven baked potatoes. 330,-

Allergens: F,M



Nordic Safari
Discover the North

Skin Fried Cod

With sauteed vegetables, hoisin sauce and oven baked potatoes 330,-

Allergens: SE, F, S, Sk, G

King Crab Minibuffet

From the fjords around Mehamn. One person - Boiled traditional way King Crab with lemon, salad, white bread, butter and mayonnaise NOK 840,-

Allergens: F, G, E, SK, M

MEAT DISHES

Sauteed Reindeer

Reindeer sliced beef from the mountains of Mehamn

Served in a creamy sauce with lingonberry, champignon, broccoli and homemade mashed potatoes and crispy broccoli. 390,-

Allergens: M, S, SU

Ribeye Steak

Entrecote 200 grams, served with spiced butter, flamed vegetables and oven baked potatoes NOK 420,-

Allergens: S, SE



Nordic Safari
Discover the North

Dessert Menu

Panna cotta

The Chefs own version of the Italian traditional panna cotta with local Cloudberry sauce. 195,-

Allergens: M

Chocolate Fondant

With raspberry sorbet, sprinkled chocolate and forest berry culie. 200,-

Allergens: M, E , N, G

Flamed Cloudberrries

The gold of the Finnmark planes with Ice vanilla. 200,-

Allergens: M, E

Allergenes:

F. Fish - N. Nuts

S. Soya - SU. Sulphite

SK. Shellfish - E. Egg

M. Milk - SE. Celery

G. Gluten



Nordic Safari
Discover the North

Hovedmeny

Serveres hver dag fra 18.00-20.00

Forretter

Vårrull m / kongekrabbe

Serveres på en frisk salat med sweetchili- og soysaus.

230,-

Al: SK, S, SE

Konjakkgravet reinbiff

Serveres med tyttebærrømme, hjemmelaget potetgull og Manchego ost. **210,-**

AL: SU, SE, M



Nordic Safari
Discover the North

Hovedretter

Minibuffet med kongekrabbe (1 person)

Serveres med salat, brød sitron, majones og smør

840,-

Allergener: F, G, E, SK, M

Karrypanert hysefilet

Med hjemmelaget remulade, sauterte grønnsaker og ovnsbakte poteter **340,-**

Allergener: F, M, E, G, S

Torsk fra Barentshavet

Smørstekt torskehale serveres med syltet rødløk, sauterte grønnsaker, hjemmelaget remulade, og ovnsbakte poteter

340,-

Allergener: SE, F,E

Hvitløksbakt laks

Villaks serveres med sitronparfymert salat og ovnsbakte poteter

380,-

Allergener: F,M,

Torsk fra Barentshavet

Skinnstekt torsk med hoisinsaus, sauterte grønnsaker og ovnsbakte poteter **420,-**

Allergener: SE, F, S, SK, G



Nordic Safari
Discover the North

Kjøttretter

Finnbiff

Med hjemmelaget potetstappe, tyttebær og brokkoli

390,-

Allergener: M, S, SU

Entrecote av storfe

Entrecote 200 gram. Serveres med kryddersmør / hvitløksmør, flamberte grønnsaker, og ovnsbakte poteter

420,-

Allergener: S, SE



Nordic Safari
Discover the North

Desserter

Panna Cotta

Med multebær

195.-

Allergener: M

Sjokoladefondant

Med sjokolade strøssel og skogsbærsaus

200.-

Allergener: M, E, N, G

Viddas gull

Flamberte multebær med vaniljeis

200,-

Allergener: M, E

Allergener

F=Fisk - N=Nøtter

S=Soya - SU=Sulfitt

SK=Skalldyr - E=EGG

M=Melk - SE=Selleri

G=Gluten