

TASTE OF NORDKYN

WHERE
NATURE
RULES



Smaken av Nordkyn

Smaken av Nordkyn er smaken av været. Av fisken som leker seg under dønningene, reinen som vender seg med vinden og bæra som vokser seg ekstra søte under midnattssolas stråler. Dette er vårt matbord – vårt spiskammer. Du finner oss lengst nord, hvor kystfolket har trosset mørke og kalde vintre, og bygd et hjem i et av verdens beste matfat.

Maten vår er en hyllest til de fantastiske råvarene som høstes til havs og til fjells. Ingenting smaker bedre enn den tradisjonelle boknafisken eller reinkjøttet som er røykt i et tradisjonelt røykeri. Det er rene, gode smaker av naturen, og ikke minst noe av det sunneste, og mest kortreiste, du kan spise i vår moderne verden.

På hver av menyene finnes en bit av identiteten vår, vår egen Smaken av Nordkyn. Fra vinter til vår og sommer til høst, på Nordkyn danser vi til naturens takt og leverer matopplevelser i verdensklasse – der naturen rår.



HOTEL NORDKYN

Velkommen til Hotel Nordkyn.

Vårt omland er vårt spiskammer. Det er kilden til våre foretrukne råvarer: reinsdyr, torsk, hyse, multer og annet vi kan høste i våre nærområder. Våre signaturretter boknafisk («hjellosing») og reinskank er tilberedt på tradisjonelt vis og serveres med tradisjonelt tilbehør.

Velkommen til vår innbydende restaurant. Vårt mål er å gi deg gode matopplevelser, med ren og kortreist mat, lekkert dandert og servert i en avslappende atmosfære.

VÅRE SPESIALITETER

FORRETT

Sprøstekt boknaskinn

Kr. 89,-

Nydelig sprøstekt boknafisk skinn, serveres med en mild smakfull tartarsaus.

Allergener: fisk og i sausen: egg

HOVEDRETT

Reinskank

Kr. 419,-

Med soppsaus og kjøttets stekesjy, valgfri potet og pannestekte grønnsaker.

Allergener:

Saus: laktosefri melk, med spor av gluten.

Fløtebakt potet: laktosefri melk, noen ganger med laktose, spør oss.

DESSERT

Multeisbre

Kr. 137,-

Husets egenkomponerte dessert. Deilig iskake med kjeksbunn, dandert med lokalplukkede multebær.

Allergener:

Iskrem: egg og laktosefri melk, noen ganger med laktose, spør oss.

Kjeksdryss: gluten, noen ganger uten gluten, spør oss.

FORRETT

Pannestekt reinsdyrkjøtt

Kr. 99,-

Velsmakende pannestekt reinsdyrkjøtt lekkert dandert på kålrabistappe med tyttebærsaus.

Allergener: laktosefri melk.

HOVEDRETT

Boknafisk på tradisjonelt vis

Kr. 399,-

Nydelig lokalfisket torsk, bokna - halv tørket, hengt for tørking i noen uker. Serveres med poteter, erterpuré, bacon, sennep, smeltet smør.

Allergener: fisk.

Erterpuré og smør: laktosefri melk

Sennep: spor av gluten.

DESSERT

Lun eplepai med vaniljeis

Kr. 119,-

Myk, sprø og deilig lun eplepai med vaniljeis, melis og kanelstrø.

Allergener:

Pai: sitron og gluten, noen ganger uten gluten, spør oss.

Sprøstekt boknaskinn

Kr 89,-

Nydelig sprøstekt boknafisk-skin, serveres med en mild smakfull tartarsaus.

Allergener: fisk og egg.

Pannestekt reinsdyrkjøtt

Kr 99,-

Velsmakende pannestekt reinsdyrkjøtt lekkert dandert på kålrabbistappe med tyttebærsaus.

Allergener: laktosefri melk.

Lokale hysepinner

Kr 99,-

Med tartarsaus

Allergener: fisk, egg og gluten.

Løkringer

Kr 89,-

Valgfri saus, søt chilisaus eller BBQ-saus

Allergener: gluten.

Friterte oster

Kr 89,-

Mozzarella, Cheddar & Jalapenos og Chili & Cheddar

Valgfri saus: søt chilisaus eller hvitløkdressing.

Allergener: gluten, melk, laktose, egg, soya, selleri og sennep



HOVEDRETTER - REINKJØTT

Reinskank

Kr 419,-

Med soppsaus og kjøttets stekesjy, valgfri potet og pannestekte grønnsaker.

Allergener:

Saus: laktosefri melk, med spor av gluten.

Fløtebakt potet: laktosefri melk, noen ganger med laktose, spør oss.

Finnbiff

Kr 317,-

Serveres med potetmos, stekte grønnsaker og tyttebær.

Allergener: laktosefri melk og spor av gluten.

Reinwrap

Kr 249,-

Stekt skavet reinkjøtt sammen med sopp og løk, wrappet sammen med raspet mozzarella i tortillalefse. Serveres med rømte tyttebær, en deilig tyttebær- og rømmedressing.

Allergener: gluten og laktosefri melk



HOVEDRETTER - KJØTT

Oksestek

Kr 333,-

Skivet oksestek med valgfri potet og stekte gulrøtter med erterpure og den nydeligste brune fløtesausen vi vet av.

Allergener: laktosefri melk.

Biffsnadder

Kr 249,-

Stekte marinerte biffstrimler, løk, champignon og paprika, kan variere på grunn av tilgang. Serveres med pommes frites, salat og valgfri saus.

Allergener: laktose i noen av sausene.

Pigwings med bacon

Kr 299,-

Honning- og sennepsmarinert svinekjøtt. Serveres med pommes frites, fersk strimlet rødkål i majonessaus

Allergener: egg og sennep

Lammestek

Kr 333,-

Med valgfri potet, pannestekte grønnsaker og fløtesaus.

Allergener: Valg av potet avgjør om retten inneholder laktose eller ikke, spør oss. Spor av gluten.

HOVEDRETTER - FISK

Boknafisk på tradisjonelt vis

Kr 399,-

Nydelig lokalfisket torsk, bokna - halv tørket, hengt for tørking i noen uker. Serveres med poteter, erterpuré, bacon, sennep, smeltet smør.

Allergener: fisk.
Erterpuré og smør: laktosefri melk
Sennep: spor av gluten.

Fish and chips

Kr 286,-

Av lokalfisket hyse, serveres med salat, pommefrites og remulade.

Allergener: fisk, egg og gluten.

Laks og ris med husets fiskesaus

Kr 245,-

Stekt laks på ris med fiskesaus

Allergener: fisk, sitron og laktosefri melk.

Torsketallerken

Kr 249,-

Lokalfisket torsk, kokt potet, husets grønnsakspuré og stekte grønnsaker.

Allergener: Fisk og laktosefri melk.



HOVEDRETTER - KYLLING

Marinert kylling i tortillabåt

Kr 239,-

Marinert kylling strimlet og stekt med løk, tomat, agurk, salat og ost. Serveres i hvetebrødbåt. Dekor kan variere.

Allergener: Hvetebrød med eller uten gluten, spør ved behov, Soya.

Kremet kylling pasta

Kr 229,-

Kokt fusilli (pastaskruer) og strimlet kyllingfilet lett braisert sammen med løk i en nydelig ostesaus av mozzarella og parmesan. Dekor kan variere.

Allergener:
Pastaen er nå glutenfri, men kan i fremtiden inneholde gluten, så spør oss.
Ostesausen er laktosefri.

BARNAS FAVORITTER

Miniburgermeny

Kr 159,-

Allergener: gluten, laktosefri melk

Lokale hysepinner – meny

Kr 159,-

Allergener: fisk, egg og gluten.

Kyllingnuggets – meny

Kr 149,-

Allergener: gluten.

Pannekaker

Kr 69,-

Allergener: egg, laktose og gluten.

Pommes frites

Kr 54,-

Allergener: spor av gluten.

Multeisbre

Kr 137,-

Deilig iskake på kjeksbunn, dandert med lokalplukkede multebær.

Allergener: gluten, egg og laktosefri melk

Sjokoladefondant

Kr 137,-

Med vaniljeis

Allergener:

Kan serveres med eller uten gluten, spør oss.

Kan serveres med eller uten laktose, spør oss.

Lun eplepai med vaniljeis

Kr 119,-

Myk, sprø og deilig lun eplepai laget her på huset, med vaniljeis, melis og kanelstrø.

Allergener:

Pai: Gluten, noen ganger uten gluten, spør oss.

Is: Med laktose eller uten laktose, spør oss.

Kuleis

Kr 62,-

Vaniljeis. Serveres ulike bærsauser, avhengig av tilgang, som multebærsaus, bringebær, jordbærsaus eller tyttebærsaus, sjokolade- eller karamellsaus.

Allergener: laktosefri melk.

Pannekake

Kr 69,-

Serveres med ferske bær når vi har det på huset, ellers blåbær og sukker

Allergener: gluten.



Skjøtningberg

Ost, pepperoni, ananas og paprika. Kan bestilles med blåmuggost.

Kjøllefjord

Ost, champignon, løk, skinke og bacon.

Mollvika

Ost, tacomarinert kvernet storfekjøtt, mais og nachos.

Dyfjord

Ost, chorizo, tomat. Toppes med rucola.

Aslakhaugen

Ost, champignon, løk, skavet reinkjøtt og med streker av tyttebærsaus.

Bekkarfjord

Ost, jalapenos, paprika og marinert biffkjøtt. Toppes med frisk salat.

Kalak

Ost, cherrytomat, ananas og marinert kyllingkjøtt.

Friarfjord

Ost, paprika, løk, champignon, mais, oliven og fetaost.

Aslakhaugen leveres med rømt tyttebærdressing. Resten av pizzaene leveres med hvitløksdressing.

Stor pizza (40 cm), inkludert to dressingskåler, kr 349,-.

Medium (30 cm), inkludert en dressingskål, kr 233,-.

Velg mellom tynn eller tykk bunn.

Allergener: laktosefri melk, gluten.

Glutenfri variant er 30 cm og har tynn bunn.

Nordkynburger meny**Kr 259,-**

Husets 150-gram fiskeburger. Lokalfisket hyse, salat, agurk, rødløk, og tartarsaus. Serveres i brioche.

Allergener: fisk, egg og gluten.

Crispy chicken meny**Kr 249,-**

Ca 100-gram Crispy chicken. Serveres i brioche, med hamburgerdressing, fersk rødkålsalat og syltet agurk i majonessaus. Og toppet med cheddarost.

Allergener: egg og gluten.

Hamburgermeny**Kr 269,-**

Home style 160-gram burger

Allergener: gluten, laktosefri melk

Miniburgermeny**Kr 159,-**

Home style 100-gram burger

Allergener: gluten, laktosefri melk

Vegetarburgermeny**Kr 239,-**

Home style 130-gram burger

Allergener: gluten, laktosefri melk

Hamburgere og vegetarburger toppes med cheddar og serveres med hamburgerdressing, salat, tomat, agurk og syltet rødløk i brioche, med pømmes frites. Velg/bytt mellom følgende:

Ekstra tilbehør

Kr 45,-

Ekstra dressing hvitløk og/eller remulade

Kr 25,-

Ekstra bacon

Kr 21,-

Ekstra ost

Kr 14,-

Kaffe, te og kakao

Kaffe med eller uten melk	Kr 34,-
Kaffe påfyll	Kr 19,-
Te	Kr 34,-
Iste 0,5	Kr 52,-
Kakao med krem	Kr 49,-

Brus og annen alkoholfri drikke

Brus, 0,5 ltr	Kr 52,-
Coca Cola, 0,33 glassflaske	Kr 47,-
Arctic Water	Kr 52,-
Eplemost 0,33	Kr 47,-
Farris 0,5	Kr 52,-
Kuli	Kr 36,-

Øl på flaske/boks

Mack Isbjørn lite 0,33 flaske	Kr 127,-
Corona 0,33 flaske	Kr 112,-
Erdinger 0,5 flaske	Kr 148,-
Kinn Vestkyst 0,33 flaske	Kr 144,-
Frydenlund Fatøl, 0,5 boks	Kr 119,-
Frydenlund Juicy Ipa, 0,5 boks	Kr 119,-
Frydenlund Gyllen IPA 0,5 boks	Kr 119,-
Blanc 1664, 0,33 flaske	Kr 112,-
Mack Nordlys, 0,5 boks	Kr 119,-

Øl på fat

Mack pilsner 0,5	Kr 116,-
Mack pilsner 0,33	Kr 82,-
Mack Isbjørn lite 0,5	Kr 116,-
Mack Isbjørn lite 0,33	Kr 116,-

Cider og Breezer

Cider boks 0,5 liter	Kr 137,-
Breezer flaske 0,33 liter	Kr 125,-

Rødvin

	Glass / Flaske / Halv flaske
Modello Masi, Italia	Kr 116,- per glass
Marques, Spania	Kr 116,- /-----/ Kr 259,-
El Coto, Spania	Flaske 375 ml: Kr 249,-
Finnmark Rosso, Italia	Flaske 750 ml: Kr 525,-
Tommasi Graticcio Appasionata, Italia	Flaske 750 ml: kr 600,-
Baron de Ley Reserva 2019, Rioja, Spania	Flaske 750 ml: Kr 600,-
Bouchard Ainé&Fils Bourgogne Pinot Noir Réserve 2022	Flaske 750 ml: Kr 490,-
Falling Feather, California USA	Flaske 750 ml: Kr 490,-

Hvitvin

	Glass / Flaske
Wongraven Riesling, Tyskland	Kr 116,-
Jon Johs Chardonnay, Ungarn	Kr 116,-
Chablis Regnard, Frankrike	Flaske 750 ml: Kr 930,-
Chablis 2020	Flaske 750 ml: Kr 816,-
Jean Geiler Terroirs, Frankrike	Flaske 750 ml: Kr 490,-
Hardys organic	Flaske 750 ml: Kr 519,-

Prosecco

	Flaske
Casa Canevel, Italia	Flaske 750 ml: Kr 375,-
Teresa Rizzi, Italia	Flaske 750 ml: Kr 375,-
Teresa Rizzi, Italia (liten)	Flaske 200 ml: Kr 175,-

Brennevin**Glass**

Cognac Braastad VSOP, 4 cl	Kr 129,-
Cognac Braastad XO, 4 cl	Kr 149,-
Cognac Finnmark VSOP, 4 cl	Kr 129,-
Cognac Backe Gabrielsen XO, 4 cl	Kr 149,-
Whiskey Jameson, 4 cl	Kr 124,-
Whiskey Jack Daniels, 4 cl	Kr 124,-
Whiskey Jack Daniels Honey, 4 cl	Kr 124,-
Whiskey Glenfiddich 12 år, 4 cl	Kr 124,-
Whiskey Glenfiddich 15 år, 4 cl	Kr 164,-
Irish coffee, 4 cl Jameson/whiskey	Kr 142,-
Gin tonic, 4 cl gin	Kr 142,-
Bacardi cola, 4 cl bacardi	Kr 142,-
Aquavit, Løitens linje, 0,4 cl	Kr 134,-
Southern Comfort 4 cl	Kr 124,-
Jægermeister 4 cl	Kr 124
Cointreau 4 cl	Kr 124,-
Fernet Branca 4 cl	Kr 124,-

Alkoholfri hvidvin**Flaske**

Jacobs Creek, Australia	Kr 268,-
Sparkling Apple, Tyskland	Kr 268,-
Oo Bird, Frankrike	Kr 268,-

Alkoholfri Rødvin

Sangre de Toro, Spania

Flaske

Kr 268,-

Alkoholfri øl

Ginger JOE 0,33 flaske

Nix & Nada 0,33 flaske

Fripa 0,33 flaske

Blanc 1664 0,33 flaske

Erdinger 0,33 flaske

Mack Isbjørn lite 0,33 flaske

Flaske

Kr 79,-

Kr 79,-

Kr 79,-

Kr 79,-

Kr 79,-

Kr 79,-