

Restaurant
POLFAREREN
78° 13' N *Longyearbyen* 15° 33' E

Forretter

Skagen Toast (1,2,3,7) 195,-

En smakfull kombinasjon av snøkrabbe, urtemajones og smørstekt brioche.

Snøkrabbe Bisque (1,2,7) 165,-

Fyldig bisque laget på snøkrabbe, servert med ristet brød, smør, urteolje og sprø jordskokkchips.

Roastbiff Arctic Style (4,7) 195,-

Mørt roastbiff servert med røkt Svalbard-torsk og en krem laget på fermenterte jordskokker.

Antipasti Tallerken (1,8) 175,-

Et utvalg av husets beste spekeskinker, servert med nøye utvalgt garnityr.

Vegetarisk Forrett | 165,-

Vår vegetariske forrett varierer med sesongene, da vi bruker de ferskeste grønnsakene som sendes til oss her i Svalbard. Vennligst spør vårt personale om tilgjengelige alternativer.

Hovedretter

Indreilet av Storfe (3,7) 385,-

Med ovnsbakte poteter, jordskokkpuré og chips, brokkolini og luftig brunet smør-hollandaise.

Lammeculotte (7,10,12) 365,-

Med lammesjy smaksatt med sennep, servert med kremet potetmos og glasert persillerot og gulrot.

Dagens Fangst (1,7,12) 345,-

Fersk fangst servert med hjemmelaget gnocchi, beurre-monté, sopp og vårløk.

Kokkens Spesialrett | 355,-

En unik rett skapt av vår kjøkkensjef, med sesongens beste råvarer. Spør vårt personale om dagens spesialitet.

Vegetarisk Hovedrett | 315,-

Vår vegetariske hovedrett varierer med sesongene, da vi bruker de ferskeste grønnsakene som sendes til oss her i Svalbard. Vennligst spør vårt personale om tilgjengelige alternativer

Dessert

Crème brûlée (1,3,7) 145,-

Klassisk crème brûlée servert med vaniljeis og syrlig rabarbra.

Ostetallerken (1,7,8) 175,-

Et nøye utvalg av husets oster, servert med passende tilbehør.

Sorbet med havrecrumble | 100,-

Frisk sorbet laget på sesongens frukt, toppet med havrecrumble.

+ Vinparing

2 retter : **320,-**

3 retter : **450,-**

+ Eksklusivt Vinparing

2 retter : **400,-**

3 retter : **600,-**

Restaurant
POLFAREREN
78° 13' N *Longyearbyen* 15° 33' E

Starters

Skagen Toast (1,2,3,7) 195,-

A flavorful combination of snow crab, herb mayo, and butter-toasted brioche.

Snow Crab Bisque (1,2,7) 165,-

A rich bisque made from snow crab with toasted bread, butter, herb oil, and crispy sunchoke chips.

Arctic Style Roast Beef (4,7) 195,-

Tender roast beef served with smoked Svalbard cod and a cream made from fermented sunchokes.

Antipasti-platter (1,8) 175,-

A selection of the house's finest cured meats, served with carefully chosen accompaniments.

Vegetarian Starter | 165,-

Our vegetarian starter changes with the seasons, as we use the freshest vegetables delivered to us here in Svalbard. Please ask our staff for the available options.

Main Courses

Beef Tenderloin (3,7) 385,-

with oven-baked potatoes, sunchoke purée and chips, broccolini, and beurre-noisette hollandaise.

Lamb Culotte (7,10,12) 365,-

with mustard-infused lamb au-jus, creamy mashed potatoes, glazed parsley root, and carrots.

Catch of the Day (7,12) 345,-

Freshly caught fish served with homemade gnocchi, beurre Monté, mushrooms, and spring onions.

Chef's Special | 355,-

A unique dish crafted by our head chef, featuring the best seasonal ingredients.

Please ask our staff for today's specialty.

Vegetarian Main Course | 315,-

Our vegetarian main dish changes with the seasons, as we use the freshest vegetables delivered to us here in Svalbard. Please ask our staff for the available options.

Dessert

Crème Brûlée (1,3,7) 145,-

A classic crème brûlée served with vanilla ice cream and tangy rhubarb.

Cheese-platter (1,7,8) 175,-

A carefully selected assortment of house cheeses, served with appropriate accompaniments.

Sorbet with Oat Crumble | 100,-

Refreshing sorbet made from seasonal fruit, topped with oat crumble.

+ Wine Pairing

2 course : **320,-**

3 courses : **450,-**

+ Exclusive Wine Pairing

2 course : **400,-**

3 courses : **600,-**