HAVRAND

RESTAURANT



SMAKEN AV

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

Du seiler og smaker deg gjennom det barske og arktiske nordområdet. Her i verdens ytterkant samles sjømat og vilt med sine unike smaker. Som den langbeinte kongekrabben som stiger over bunnen dypt i det mørke havet og flokker av reinsdyr beitende over endeløse, nakne fjellvidder.

3-retters middag

Velg forrett, hovedrett og dessert etter ønske. Til hovedretten følger «Bondens marked» med det beste garnityret fra regionen.

DU KAN BESTILLE EKSTRA RETTER TIL KR 50,- PR RETT

HAVILA

SMAKEN AV

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

FORRETTER

Krabbesalat

med asiatiske smaker

INNEHOLDER SO / SK / G HVETE BYGG

Friterte torskekjaker

med trøffeltangdipp

INNEHOLDER F / G HVETE / E

Hummus

med fritert østerssopp og aioli

INNEHOLDER G HVETE / E

Brokkolifritters

Med trøffeltangdipp

INNEHOLDER G HVETE / M

ALLTID PÅ MENYEN

RUNDREISEN

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

FORRETTER

Skogsopp-cappuccino

med tørket steinsopp

INNEHOLDER M

Sashimi av fjordørret

med tindved, vårløk og soya

INNEHOLDER F / SO

I MENYEN VÅR FINNER DU SMAKFULLE VEGETARRETTER

SMAKEN AV

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

HOVEDRETTER

Posjert kveite

med luftig hollandaise

INNEHOLDER F / E / M

Ratatoullie

INNEHOLDER S /M

Reinsdyr finnbiff

med kremet steinsoppsaus

INNEHOLDER M

Vegetarisk «finnbiff»

med kremet steinsoppsaus

INNEHOLDER M

ALLTID PÅ MENYEN

RUNDREISEN

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

HOVEDRETTER

Grillet sjømannsbiff

velhengt ytrefilet av okse med timiansjy

INNEHOLDER M / SU

Vestlandsk fiskegryte

med reker, kamskjell, fennikel, blåskjell og tomat

INNEHOLDER F / SK / B / M

OVERSIKT AV ALLERGENER FINNER DU PÅ SISTE SIDE

SMAKEN AV

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

DESSERTER

Hvit og mørk fløteis av sjokolade

INNEHOLDER G HVET E / M / E / S O

Multer på rømmen

rørte multer med rømme

INNEHOLDER M

ALLTID PÅ MENYEN

RUNDREISEN

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

DESSERTER

Kystens gull

Fløterand med tindved

INNEHOLDER M

Fløteiskrem

med portvin og syltede sultanarosiner

INNEHOLDER M / E / SU / G HVETE / SO

OVERSIKT AV ALLERGENER

G = GLUTEN
SK = SKALLDYR
E = EGG
F = FISK
P = PEANØTTER
SO = SOYA
M = MELK
N = NØTTER
S = SELLERI
SE = SENNEP
SF = SESAMFRØ
SU = SULFITT OG SVOVELDIOKSID
LU = LUPIN
B = BLØTDYR
= VEGETAR

HAVRAND

RESTAURANT

01



FLAVOURS OF

ARCTIC

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

You sail and taste your way through the harsh artic northern areas. Here at the edge of the world, seafood and wildlife brings together unique flavors. Like the long-legged king crab that rises above the bottom deep from the dark sea and the flocks off reindeer grazing across endless, bare mountain ranges.

3-course dinner

Choose a starter, main course and dessert as desired. The main course will follow with “Farmer’s market” with the best garnish from the region.

YOU CAN ORDER AN EXTRA DISH FOR NOK 50,- PER DISH

HAVILA

FLAVOURS OF

ARCTIC

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

STARTERS

Brown crab salad

with Asian flavors

ALLERGENS SO / SK / G WHEAT BARLEY

Hummus

with fried oyster mushroom and aioli

ALLERGEN G WHEAT / E

Deep-fried cod cheek

with Norwegian sea truffle dip

ALLERGENS F / G WHEAT / E

Broccoli tempura

with Norwegian sea truffle dip

ALLERGENS M / G WHEAT

ALWAYS ON THE MENU

ROUND TRIP

BERGEN - KIRKENES - BERGEN

STARTERS

Porcini-cappuccino

A frothy, creamy soup with porcini mushrooms

ALLERGEN M

Sashimi from Norwegian rainbow trout

with sea buckthorn, spring onions and ponzu

ALLERGENS F / SO / G

IN OUR MENU YOU WILL FIND TASTY VEGETARIAN DISHES

FLAVOURS OF

ARCTIC

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

MAIN COURSES

Poached halibut

with hollandaise sauce

ALLERGENS E / F / M

Sautéed reindeer

a Lapland specialty, in a creamy porcini sauce

ALLERGEN M

Ratatouille

ALLERGENS S / M

Vegetarian" finnbiff"

with creamy porcini sauce

ALLERGEN M

ALWAYS ON THE MENU

ROUND TRIP

BERGEN - KIRKENES - BERGEN

MAIN COURSES

Grilled sailor's steak

beef steak with thyme

ALLERGEN M / SU

Vestland fish stew

with prawns, scallops, fennel, mussels and tomatoes

ALLERGENS F / CR / ML / M

YOU CAN FIND AN OVERVIEW OF ALLERGENS ON THE LAST PAGE

FLAVOURS OF

ARCTIC

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

DESSERTS

White and dark
chocolate ice cream

ALLERGENS G WHEAT / M / E /SO

Cloudberries in sour cream

cloudberries gently mixed with sour cream

ALLERGENS M

ALWAYS ON THE MENU

ROUND TRIP

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

DESSERTS

Golden Coastal Panna Cotta

Norwegian cream with sea buckthorn,

ALLERGEN M

Port wine ice cream

with pickled sultanas

ALLERGENS M / E / SU / G WHEAT / SO

OVERVIEW OF ALLERGENS

G = GLUTEN
SK = CRUSTACEANS
E = EGGS
F = FISH
P = PEANUTS
SO = SOYBEAN
M = MILK
N = NUTS
S = CELERY
SE = MUSTARD
SF = SESAME SEEDS
SU = SULPHITES AND SULPHUR DIOXIDE
LU = LUPIN
B = MOLLUSCS
= VEGETARIAN

HAVRAND

RESTAURANT



DER GESCHMACK DES

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

Reisen Sie sich durch schroffe, arktische Regionen und kosten Sie deren Spezialitäten. Hier am Rande der Welt entwickeln Meeresfrüchte und Wild einzigartige Aromen. In dieser Gegend findet man beispielsweise die langbeinige Königskrabbe, welche sich tief im dunklen Meer über den Meeresboden bewegt, oder Rentiere, die in großen Herden grasend über endlose, karge Gebirgszüge ziehen.

3-Gänge-Abendessen

Wählen Sie nach Belieben Vorspeise, Hauptgericht und Dessert. Zum gewählten Hauptgang werden die besten regionalen Beilagen serviert.

SIE KÖNNEN ZUSÄTZLICHE GERICHTE FÜR NOK 50 PRO GERICHT BESTELLEN

HAVILA

DER GESCHMACK DES

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

VORSPEISEN

Krabbensalat
mit den Aromen des Ostens

ALLERGENE SO / SK / G WEIZEN GERSTE

Hummus
mit gebratenen Austernpilzen und Aioli

ALLERGENE G WEIZEN / E

Frittierte Dorschküchlein
mit Rotalgen Dip

ALLERGENE F / G WEIZEN / E

Brokkoli-Tempura
mit Rotalgen Dip

ALLERGENE G WEIZEN / E / M

IMMER AUF DER KARTE

RUNDREISEN

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

VORSPEISEN

Waldpilz-Cappuccino
mit getrockneten Steinpilzen

ALLERGENE M

Sashimi von der Seeforelle
mit Sanddorn, Frühlingszwiebeln und Soja

ALLERGENE F / SO

IN UNSERER SPEISEKARTE FINDEN SIE LECKERE VEGETARISCHES GERICHT

DER GESCHMACK DES

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

HAUPTGERICHTE

Pochierter Heilbutt
mit schaumiger Sauce Hollandaise
ALLERGENE M / E / F

Rentierschmortopf
mit cremiger Steinpilzsauce
ALLERGENE M

Ratatouille
ALLERGENE S / M

Vegetarisches Rinderfilet
mit cremiger Steinpilzsauce
ALLERGENE M

IMMER AUF DER KARTE

RUNDREISEN

BERGEN - KIRKENES - BERGEN

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Seemannssteak
gut abgehangenes Rinderfilet mit Thymianjus
ALLERGENE M / SU

Fischeintopf aus Westnorwegen
mit Garnelen, Kammmuscheln, Fenchel, Miesmuscheln und Tomaten
ALLERGENE M /B/SK/F

EINE LISTE DER ALLERGENE FINDEN SIE AUF DER LETZEN SEITE

DER GESCHMACK DES

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

DESSERTS

Weißes und dunkles Schokoladensahneeis

ALLERGENE G WEIZEN/ M/ E/ SO

Moltebeeren auf Sauerrahm

Moltebeeren mit Sahne

ALLERGENE M

IMMER AUF DER KARTE

RUNDREISEN

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

DESSERTS

Kystens Gull

Sahnepudding mit Sanddorn

ALLERGENE M

Portwein Eiscreme

mit Portwein und eingelegten Rosinen

ALLERGENE G WEIZEN/ M/ E/ SU

ALLERGENE IM ÜBERBLICK

G = GLUTEN
SK = SCHALENTIERE
E = EI
F = FISCH
P = ERDNÜSSE
SO = SOJA
M = MILCH
N = NÜSSE
S = SELLERIE
SE = SENF
SF = SESAMSAMEN
SU = SULFAT UND SCHWEFELDIOXID
LU = LUPINEN
B = WEICHTIERE
= VEGETARISCH