



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

A GENTLE PALETTE

A gently composed 4 course menu,
offering a fine selection of flavors.
Ask your waiter for each particular dish.

Price 850 kr per person

+WINE PACKAGE
Price 650 kr per person

+EXCLUSIVE WINE PACKAGE
Price 950 kr per person

THE FULL EXPERIENCE

A 7 course menu offering a wide palette of flavors
for those wishing to taste the full experience.
Ask your waiter for each particular dish.

Price 1550 kr per person

+WINE PACKAGE
Price 1000 kr per person

+EXCLUSIVE WINE PACKAGE
Price 1600 kr per person

Please ask your waiter if you require any information
regarding allergies or food intolerances.



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

A GENTLE PALETTE

Price 850 kr per person

SVALBARD COD

cod with horseradish, dill and fennel
4, 8

CONSOMMÉ

vegetable broth with kombu
9

DUCK BREAST

rehydrated beets, beetroot tuile and cherry sauce
8, 9, 12

BLACKCURRANT AND MILK CHOCOLATE

pickled blackcurrant, blackcurrant jelly,
milk chocolate ganache, anise ice cream
and crystallized milk chocolate
3, 8

FUNKEN CHOCOLATES

1, 3, 8

Dishes with allergens are marked with the following numbers:

1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Egg, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Nuts, 7. Soy, 8. Milk 9. Celery,
10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphite, 13. Lupine, 14. Molluscs



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

EN SMAKFULL PALETT

Pris 850 kr per person

SVALBARDTORSK

pepperrot, dill og fennikel

4, 8

CONSOMMÉ

grønnsaksconsommé med kombu

9

ANDEBRYST

rehydrerte rødbeter, rødbetchips og kirsebær

8, 9, 12

SOLBÆR OG MELKESJOKOLADE

syltet solbær, solbær gelé, melkesjokoladeganache,
anisiskrem og krystallisert melkesjokolade

3, 8

FUNKEN SJOKOLADE

1, 3, 8

Retter med allergener er merket med følgende tall:

1. Gluten, 2. Skalldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtt, 6. Nøtter, 7. Soya, 8. Melk 9.
Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Sulfit , 13. Lupiner, 14. Bløtdyr



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

THE FULL EXPERIENCE

Price 1550 kr per person

CANAPÉS

selection of our best small canapés

1, 3, 8

VENISON TARTARE

venison tartare with mustard ice cream
and cured egg yolk

3, 8, 10

KING CRAB AND LOBSTER RAVIOLI

served with lobster bisque

1, 2, 3, 8, 9, 12

COD & LANGOUSTINE

cod, langoustine mousse, serrano,
artichoke cream and saffron sauce

2, 4, 8, 12, 14

CONSOMMÉ

vegetable broth with kombu

9

REINDEER

reindeer shank, kimchi, parsnip and Savoy cabbage

8, 9, 12

CHOCOLATE, HAZELNUTS AND SEA BUCKTHORN

hazelnut financier, chocolate ganache,
sea buckthorn sorbet, sea buckthorn gel and cocoa paper

1, 3, 6, 8

FUNKEN CHOCOLATES

1, 3, 8

Dishes with allergens are marked with the following numbers:

1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Egg, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Nuts, 7. Soy, 8. Milk, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphite, 13. Lupine, 14. Molluscs



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

HELE OPPLEVELSEN

Pris 1550 kr per person

KANAPEER

et utvalg av våre små , delikate kanapeer
1, 3, 8

TARTAR AV HJORT

tartar av hjort, sennepis og gravet
eggeplomme
3, 8, 10

KONGEKRABBE OG HUMMERRAVIOLI

servert med hummerbisque
1, 2, 3, 8, 9, 12

TORSK OG SJØKREPS

torsk, skjøkrepsmousse, jordskokkrem, serrano
og safransaus
2, 4, 8, 12, 14

CONSOMMÉ

grønnsaksconsommé med kombu
9

REINSDYR

reinsdyrskank, kimchi, pastinakk og Savoykål
8, 9, 12

SJOKOLADE, HASSELNØTTER OG TINDVED

hasselnøtt financier, melkesjokoladeganach,
tindvedsorbet, tindved gel og kakao papir
1, 3, 6, 8

FUNKEN SJOKOLADE

1, 3, 8

Retter med allergener er merket med følgende tall:

1. Gluten, 2. Skaldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtt, 6. Nøtter, 7. Soya, 8. Melk 9.
Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Sulfit , 13. Lupiner, 14. Bløtdyr



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

MENU

SMALL BITES

10g CAVIAR	1100 kr
served with potato waffle, onion and crème fraîche 1, 4, 8	
30g "LØYROM"	495 kr
served with potato waffle, onion and crème fraîche 1, 4, 8	
SHALLOTT TARTE TATIN	(2pcs) 115 kr
shallott tarte with red wine reduction 1, 12	
BEETROOT MACAROON	(2pcs) 115 kr
beetroot macaroon with eel mousse 3, 4, 8	
REINDEER HEART	125 kr
rillettes of smoked reindeer heart with chips 8	

Dishes with allergens are marked with the following numbers:

1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Egg, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Nuts, 7. Soy, 8. Milk
9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphite, 13. Lupine, 14. Molluscs



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

MENY

SMÅ RETTER

10g KAVIAR	1 100 kr
servert med potetvaffel, løk og crème fraîche 1, 4, 8	
30g LØYROM	495 kr
servert med potetvaffel, løk og crème fraîche 1, 4, 8	
SJALOTTLØK TARTE TATIN	(2 stk) 115 kr
tarte med sjallottløk og rødvinsreduksjon 1, 12	
RØDBETMAKRON	(2 stk) 115 kr
rødbetmakron med mousse av ål 3, 4, 8	
REINSDYRHJERTE	125 kr
rillette av røkt reinsdyrhjerte med chips 8	

Retter med allergener er merket med følgende tall:

1. Gluten, 2. Skaldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtt, 6. Nøtter, 7. Soya, 8. Melk
9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Sulfitt, 13. Lupiner, 14. Bløtdyr



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

MENU

STARTERS

INDIAN CHAAT	230 kr
potato samosa, mango leather, yoghurt, tamarind and grapefruit 1, 8	
GRILLED ZUCCHINI	220 kr
grilled zucchini with eggplant cream, comté and pistacchio 4, 6, 9	
KING CRAB & LOBSTER RAVIOLI	255 kr
served with lobster bisque 1, 2, 3, 8, 9, 12	
VENISON TARTARE	230 kr
venison tartare with mustard ice cream and cured egg yolk 3, 8, 10	
COD	230 kr
marinated cod with horseradish, dill and fennel 1, 8, 10	

Dishes with allergens are marked with the following numbers:

1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Egg, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Nuts, 7. Soy, 8. Milk
9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphite, 13. Lupine, 14. Molluscs



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

MENY

FORRETT

INDISK CHAAT	230 kr
potet samosa, mangolær, yoghurt, grapefrukt og tamarind	
1, 8	
GRILLET SQUASH	220 kr
grillet squash med auberginekrem, comté og pistasjnøtter	
4, 6, 9	
KONGEKRABBE OG HUMMERRAVIOLI	255 kr
med hummerbisque	
1, 2, 3, 8, 9, 12	
TARTAR AV HJORT	230 kr
tartar av hjort, sennepis og gravet eggeplomme	
3, 8, 10	
TORSK	230 kr
marinert torsk med pepperrot, dill og fennikel	
1, 8, 10	

Retter med allergener er merket med følgende tall:

1. Gluten, 2. Skaldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtt, 6. Nøtter, 7. Soya, 8. Melk
9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Sulfitt, 13. Lupiner, 14. Bløtdyr



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

MENU

MAIN COURSES

SVALBARD COD	420 kr
cod, Jerusalem artichoke cream, saffron and langoustine sauce	
2, 4, 8, 12	
DRY-AGED ENTRECÔTE	420 kr
smoked onion, potato terrine and beef jus	
8, 10	
CELERIAC CHOUX FARCI	380 kr
celeriac choux farci, kimchi, parsnip and Savoy cabbage	
8, 9	
DUCK BREAST	420 kr
beetroot and cherries	
8, 9, 12	

FUNKEN SIGNATURE

KING CRAB	775 kr
grilled, steamed and fried king crab served with a selection of sides	
1, 2, 3, 8, 12	
CÔTE DE BOEUF	100g/245 kr
(minimum 2 persons, ask for available cuts) grilled on the bone and served with a selection of sides	
1, 3, 8, 12	

Dishes with allergens are marked with the following numbers:

1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Egg, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Nuts, 7. Soy, 8. Milk
9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphite, 13. Lupine, 14. Molluscs



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

MENY

HOVEDRETT

SVALBARDTORSK	420 kr
torsk med jordskokkrem, safran og sjøkreps saus 2, 4, 8, 12	
TØRRMODNET ENTRECÔTE	420 kr
røkt løkkrem, potetterrinn og oksesjy 8,10	
SELLERI CHOUX FARCI	380 kr
choux farci med rotselleri, kimchi, pastinck og Savoykål 8, 9	
ANDEBRYST	420 kr
rehydrerte rødbeter, rødbetchips og kirsebær 8, 9, 12	

FUNKEN SIGNATUR

KONGEKRABBE	775 kr
grillet, dampet og fritert kongekrabbe, servert med et utvalg sideretter 1, 2, 3, 8, 12	
CÔTE DE BOEUF	100g/245 kr
(minimum 2 personer, spør om dagens utvalg) grillet på benet og servert med et utvalg sideretter 1, 3, 8, 12	

Retter med allergener er merket med følgende tall:

1. Gluten, 2. Skalldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtt, 6. Nøtter, 7. Soya, 8. Melk
9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Sulfitt, 13. Lupiner, 14. Bløtdyr



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

MENU

DESSERTS & CHEESE

BLACKCURRANT AND MILK CHOCOLATE	225 kr
pickled blackcurrant, blackcurrant jelly, milk chocolate ganache, anise ice cream and crystallized milk chocolate	
3, 8	
YUZU AND BLACK SESAME	225 kr
yuzu sorbet, yuzu crèmeux, black sesame mazarin, black sesame crunch and black sesame gel	
6, 7, 11	
CHOCOLATE, HAZELNUT AND SEA BUCKTHORN	225 kr
hazelnut financier, milk chocolate ganache, sea buckthorn sorbet, sea buckthorn gel and cocoa paper	
1, 3, 6, 8	
CHEESE PLATE	235 kr
selection of 3 cheeses, jam and crispy bread	
8, 11, 12	

Dishes with allergens are marked with the following numbers:

1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Egg, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Nuts, 7. Soy, 8. Milk
9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphite, 13. Lupine, 14. Molluscs



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

MENY

DESSERTER & OST

SOLBÆR OG MELKESJOKOLADE	225 kr
syltet solbær, solbær gelé, melkesjokoladeganache, anisiskrem og krystallisert melkesjokolade 3, 8	
YUZU OG SVART SESAM	225 kr
yuzu sorbet, yuzu crèmeux, svart sesam mazarin, svart sesam knekk, svart sesam gel 6, 7, 11	
SJOKOLADE, HASSELNØTTER OG TINDVED	225 kr
hasselnøtt financier, melkesjokoladeganach, tindvedsorbet, tindved gel og kakao papir 1, 3, 6, 8	
OSTETALLERKEN	235 kr
utvalg av 3 oster, marmelade og knekkebrød 8, 11, 12	

Retter med allergener er merket med følgende tall:

1. Gluten, 2. Skaldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtt, 6. Nøtter, 7. Soya, 8. Melk
9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Sulfitt, 13. Lupiner, 14. Bløtdyr