



# 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

pearl onion, mushroom cream and vegetable broth

9

### DUCK BREAST

rehydrated beet, plums 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

stjerneløk, soppkrem og grønnsakskraft

9

### ANDEBRYST

rehydrerte rødbeter, plommer og kirsebærsaus

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

Champagne sauce with chive oil, peas and  
rutabaga, salicornia and langoustine mousse

2, 4, 8, 12

### CONSOMMÉ

pearl onion, mushroom cream and vegetable broth

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

Champagnesaus med gressløkolje, ertes og  
kålrot, salicornia og sjøkreps mousse  
2, 4, 8, 12

### CONSOMMÉ

stjerneløk, soppkrem og grønnsakskraft  
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. Sulfitt , 13. Lupiner, 14. Bløtdyr



# FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

## MENU

### SMALL BITES

<b>10g CAVIAR</b>	1100 kr
served with potato waffle, onion and crème fraîche 1, 4, 8	
<b>30g "LØYROM"</b>	495 kr
served with potato waffle, onion and crème fraîche 1, 4, 8	
<b>SHALLOTT TARTE TATIN</b>	(2pcs) 115 kr
shallott tarte with balsamic red wine reduction 1, 12	
<b>APPLE, CUCUMBER, COMTÉ</b>	(2pcs) 115 kr
cucumber canapés with apple and Comté 8	
<b>REINDEER HEART</b>	125 kr
rilette 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

<b>10g KAVIAR</b> servert med potetvaffel, løk og crème fraîche 1, 4, 8	1 100 kr
<b>30g LØYROM</b> servert med potetvaffel, løk og crème fraîche 1, 4, 8	495 kr
<b>SJALOTTLØK TARTE TATIN</b> tarte med sjallottløk og balsamico rødvinsreduksjon 1, 12	(2 stk) 115 kr
<b>EPLER, AGURK, COMTÉ</b> agurk kanapee med epler og Comté 8	(2 stk) 115 kr
<b>REINSDYRHJERTE</b> rillette av røkt reinsdyrhjerte med chips 8	125 kr

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

<b>INDIAN CHAAT</b>	230 kr
potato samosa, mango leather, yoghurt, tamarind and grapefruit	
1, 8	
<b>GRILLED ZUCCHINI</b>	220 kr
grilled zucchini with eggplant purée, Comté and pistacchio	
4, 6, 9	
<b>KING CRAB &amp; LOBSTER RAVIOLI</b>	255 kr
served with lobster bisque	
1, 2, 3, 8, 9, 12	
<b>VENISON TARTARE</b>	230 kr
venison tartare with mustard ice cream and cured egg yolk	
3, 8, 10	
<b>COD</b>	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

<b>INDISK CHAAT</b>	230 kr
potet samosa, mangolær, yoghurt, grapefrukt og tamarind	
1, 8	
<b>GRILLET SQUASH</b>	220 kr
grillet squash med auberginepurée, Comté og pistasjnøtter	
4, 6, 9	
<b>KONGEKRABBE OG HUMMERRAVIOLI</b>	255 kr
med hummerbisque	
1, 2, 3, 8, 9, 12	
<b>TARTAR AV HJORT</b>	230 kr
tartar av hjort, sennepis og gravet eggeplomme	
3, 8, 10	
<b>TORSK</b>	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

<b>SVALBARD COD</b>	420 kr
Champagne sauce with chive oil, peas and rutabaga, salicornia and langoustine mousse 2, 4, 8, 12	
<b>DRY-AGED ENTRECÔTE</b>	420 kr
smoked onion, potato terrine and beef jus 8, 10	
<b>CELERIAC CHOUX FARCI</b>	380 kr
celeriac choux farci, kimchi, parsnip, Savoy cabbage and walnut mole sauce 6, 8, 9	
<b>DUCK BREAST</b>	420 kr
rehydrated beet, plums and cherry sauce 8, 9, 12	

### FUNKEN SIGNATURE

<b>KING CRAB</b>	775 kr
grilled, steamed and fried king crab served with a selection of sides 1, 2, 3, 8, 12	
<b>CÔTE DE BOEUF</b>	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

<b>SVALBARDTORSK</b>	420 kr
Champagnesaus med gressløkolje, erter og kålrot, salicornia og sjøkreps mousse 2, 4, 8, 12	
<b>TØRRMODNET ENTRECÔTE</b>	420 kr
røkt løkkrem, potetterrinn og oksesjy 8, 10	
<b>SELLERI CHOUX FARCI</b>	380 kr
choux farci med rotselleri, kimchi, pastinck, Savoykål og valnøtter molesaus 6, 8, 9	
<b>ANDEBRYST</b>	420 kr
rehydrerte rødbeter, plommer og kirsebærsaus 8, 9, 12	

### FUNKEN SIGNATUR

<b>KONGEKRABBE</b>	775 kr
grillet, dampet og fritert kongekrabbe, servert med et utvalg sideretter 1, 2, 3, 8, 12	
<b>CÔTE DE BOEUF</b>	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

<b>BLACKCURRANT AND MILK CHOCOLATE</b>	225 kr
pickled blackcurrant, blackcurrant jelly, milk chocolate ganache, anise ice cream and crystallized milk chocolate	
3, 8	
<b>YUZU AND BLACK SESAME</b>	225 kr
yuzu sorbet, yuzu crèmeux, black sesame mazarin, black sesame crunch and black sesame gel	
6, 7, 11	
<b>CHOCOLATE, HAZELNUT AND SEA BUCKTHORN</b>	225 kr
hazelnut financier, milk chocolate ganache, sea buckthorn sorbet, sea buckthorn gel and cocoa paper	
1, 3, 6, 8	
<b>CHEESE PLATE</b>	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

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