



# Gabba Menyer

## Gabba Middag

<b>Nordlysets flamme</b>	- Suppe laget på sopp og røkt reinsdyrost - Ferskvannsrøye fra Finnmark stekt på fjøl, med ovnsbakte poteter, garnityr og saus - Kaffeost varmet over ild	<b>590,-</b>
<b>Villmarksluksus</b>	- Gravet røye med toast og sennepssaus - Reinsdyrfilet stekt over ild, med urter, stekte poteter og tyttebærgele - Marinerte molter med fløte	<b>790,-</b>
<b>Finnmarksvidda</b>	- Ovnsstekt røye med Gabbasaus - Biidos – samisk tradisjonsmat - Tyttebærkrem	<b>420,-</b>
<b>Gabbawok</b>	- Kongekrabbe med Gabbadip - Reinsdyrkjøtt i wokpanne stekt over bål, med potetpuré - Blåbærpai med vaniljesaus	<b>690,-</b>
<b>Snøhotellet spesial</b>	- Egengrillet reinsdyrpølse - Laks og torsk i folie, ovnsbakte poteter med kryddersmør og grønnsaker - Bærkompott	<b>490,-</b>
<b>Vappus</b>	- Panzanella salat - Stekt røye med saus og båtpoteter - Tyttebærpudding	<b>390,-</b>

## Gabba Lunsj

<b>Biidos</b>	- Reinsdyrkjøtt med poteter og grønnsaker - Tyttebærkrem	<b>250,-</b>
<b>Varangersuppe</b>	- Suppe med torsk, laks og poteter - Kaffe med kaker	<b>195,-</b>
<b>Kongen av fjorden</b>	- Kongekrabbe ( 50g ) med rømmedip - Fiskesuppe - Kaffe med kaker	<b>375,-</b>