

# LÅNA

ISSUE No 1 | GEIRANGER | NORWAY

ANNUAL MENU EDITION 2024

## Velkommen til Havila Hotel Geiranger *Welcome to Havila Hotel Geiranger*



9 juli 1869. s. 46 Geiranger, Album Cruise of the "Nereid" 1869. Photo from Nasjonal Biblioteket

### THE HISTORY BEHIND LÅNA'S NAME

*Before the Geiranger road over the mountain to Skjåk was completed in 1889 and from Grotli to Hjelle in 1894, Geiranger was a secluded village at the end of a fjord. The few tourists who came mostly came by boat, and many of them were barely ashore.*

*Hotel construction in Geiranger started with Martinus K. Merok in 1869, after landing the first boat tourists in Geiranger on 9 Christmas 1869. You were a travelling party of British Quakers led by the banker Edward Backhouse.*

*The entourage spent the night on board the yacht. Backhouse was able to gather a group of local people, and he photographed them, which became the first photograph ever taken in Geiranger.*

*Then Martinus K. Merok set up a "loan" in Maråkvika, which was used as an inn for lodgers. "Lånabuda" later became Meroks Hotell. "Lånabuda" was located where our restaurant, "Låna", is today. «Lånabuda» låg der restauranten vår, «Låna», ligg i dag. Land.*

### HISTORIA BAK NAMNET TIL LÅNA

Før Geirangervegen over fjellet til Skjåk var ferdig i 1889 og frå Grotli til Hjelle i 1894, var Geiranger ei bortgøymt bygd i enden av ein fjord. Dei få turistane som kom, kom for det meste med båt, og mange av dei var knapt i land.

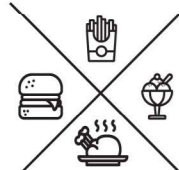
Hotellbygginga i Geiranger starta med Martinus K. Merok i 1869. Etter i land dei første båtturistane i Geiranger den 9. juli 1869. De gjekk eit reisefølge av britiske kvekarar

under leiing av bankmannen Edward Backhouse.

Følget overnatta om bord i yachten. Backhouse fekk samla ei gruppe lokale folk som han tok bilde av, og det blei det første fotografiet som var tatt i Geiranger nokon gong.

Då sette Martinus K. Merok opp ei «lån» i Maråkvika som vart brukt til vertshus for losjerande. «Lånabuda» blei seinare til Meroks Hotell. «Lånabuda» låg der restauranten vår, «Låna», ligg i dag.





# The Menu



## SALATER | SALADS

**Cæsars Salat** 199,- **Ceasar's salad**  
 med Debio-kylling, lokalt bacon, krutonger, parmesan og caesar-dressing.  
*with Debio-chicken, local bacon, croutons, parmesan and caesar-dressing.*

A: G (Wheat / Hvete), M, E, SE, SU, F, SO, N, SF

**Bær Salat** 149,- **Berries salad**  
 Med norske bær, lokal geitost, jordbærvinaigrette, rista mandlar.  
*With norwegian berries, local goat cheese, strawberry vinaigrette, toasted almonds.*

A: M, N, SU, SE.

## FISK | FISH

**Kremet Norsk Fiskesuppe** 149,- **Norwegian Creamy Fish Soup**  
 med urteolje og nysteikt brød.  
*with herbal oil and served with toasted bread.*

A: M, F, G, SK, SO, N, SF.

**Fisk & Chips** 240,- **Fish & Chips**  
 Panert og fritert fisk, servert med pommes frites og remulade.  
*breaded and deep-fried fish, served with French fries and remulade.*

A: G, F, E, M, SU, SE, SF

## BURGER

**Black Angus burger** 239,- **Black Angus burger**  
 Briochebrød, norsk ost, sylteagurk, salat, tomat og baconsauce.  
*Brioche bread, norwegian cheese, pickles, lettuce, tomato and bacon sauce.*

A: M, G, SE, E, SU, SF.

**Lammeburger** 239,- **Lamb burger**  
 Briochebrød, salat, tomat, sylteagurk løk og tzatzikisaus  
*Brioche bread, lettuce, tomato tzatziki, pickle onions.*

A: M, E, G, SU, SF, SE.

**Lakseburger** 229,- **Salmon burger**  
 Briochebrød, salat, agurk, kremost og kapers.  
*Brioche bread, lettuce, cucumber, cream cheese and capers.*

A: M, E, G, F, SE, SU, SF.

**Vegansk burger** 225,- **Vegan burger**  
 Vegansl bolle, vegansk ost, syltet rødbet, salat, vegansk majo.  
*Vegan bun, vegan cheese, pickle beetroot, lettuce, vegan mayo.*

A: G, SU, SE, SF.

*All burgers are served with french fries and ketchup. Salmon burger with french fries and remoulade.*

*Alle burgere serveres med pommes frites og ketchup. Lakseburger med pommes frites og remulade.*

## BARNEMENY | KIDS MENU

**Kyllingnuggets** | **Chicken Nuggets** 120,-  
 A: G, SE, M, SU  
**Pølse** | **Sausages** 120,-  
 A: U, M  
**Fiskebiter** | **Fish bites** 120,-  
 A: F, SO, SU, G

*Servert med pommes frites og ketchup. Served with french fries and ketchup.*



## DESSERTS | DESSERTS

**Pecan Pie** 149,- **Pecan Pie**  
 Servert med vaniljeis, kakesmuler og karamellsaus.  
*with vanilla ice-cream, crumble and caramel sauce.*

A: E, N, M, P, SF

**Lånas symfoni av deilig sorbet** 129,- **Låna's symphony of delicious sorbets**  
 Med sesongens frukt og fruktgele.  
*with seasonal fruit and fruit gel.*

A: E, N, P, M

## SNACKS

**CHICKEN BURRITO** 240,-

Ris, norsk ost, paprika, bacon, sprø løk og majo.

*Rice, Norwegian cheese, paprika, bacon, crispy onion and mayo.*

A: SO, G, M, E, SU, SE



**OSTEFAT fra Skarbo Gard**  
CHEESE from Skarbo Gard

**4 sorter** 4 varieties 169,-

*Soleglad Lagra, Soleglad Skorpefri, Carmen & Apal*

Utval av **handverksostar** servert med pinnar, frukt og kompott.

*Selection of artisan cheeses served with breadsticks, fruits and compote.*

A: G (Wheat & Barley / Hvete & bygg), M

skarbogard.no



**SPEKEFAT fra Ole Rindgal**  
CURED MEAT from Ole Rindgal

**5 sorter** 5 varieties 169,-

*Fenalår, Spekeskinke, Salami, Spekemør Røykt, Fårepølse*

Utval av **lokal spekemat** servert med pinnar, grønne oliven og aioli.

*Selection of local cured meat served with breadsticks, green olives and aioli.*

A: G (Wheat / Hvete), G, M, E, SE, SU

oleringdal.no



**SPEKEFAT & OSTEFAT**  
CURED MEAT & CHEESE

*Fenalår, Spekeskinke, Salami, Spekemør Røykt, Fårepølse, Soleglad Lagra, Soleglad Skorpefri, Carmen & Apal* 300,-

Utval av spekefat og ostefat servert med pinnar, grønne oliven og aioli, frukt og kompott.

*Selection of local cured meat and cheese served with breadsticks, green olives and aioli, fruit and compote.*

A: G (Wheat & Barley / Hvete & bygg), G, M, E, SE, SU



## BEVERAGES

### COFFEE

Americano	40,-	Cafe Late	55,-
Espresso	40,-	Varm Sjokolade	55,-
Double Espresso	50,-	Tea	35,-
Cappuccino	55,-		

### ADD FLAVOR TO YOUR COFFEE:

*Caramel, Vanilla, Chocolate, Hazelnut* 25,-

### SOFT DRINKS

	Bottle	Price
Pepsi	0,3l	65,-
Pepsi Max	0,3l	65,-
Solo	0,3l	65,-
7up Free	0,3l	65,-
Farries Natatural Sparkling water	0,3l	65,-
Mozell Eplemost	0,3l	75,-
Orange Juice	0,2l	29,-
Battery 0,3	0,3l	95,-
Schweppes Premium Ginger beer & Chili	0,2l	95,-

### BEERS

	FATØL   DRAFT BEER	Glass	Price
Geiranger Pilsner	Malted barley	0,33l	99,-
Geiranger Pale Ale	Malted barley	0,33l	99,-
Geiranger Weissbier	Malted barley	0,33l	105,-

### GEIRANGER BEER

Oppeskøke Norwegian Farmhouse	Malted barley	0,3l	125,-
Bølgen IPA	Malted barley and wheat	0,3l	145,-
Studebaker Foreign Extra Stout	Malted and unmalted barley	0,3l	140,-
Sur og Snerten	Malted wheat and barley	0,3l	120,-
Sur og Snasen	Malted barley and wheat	0,3l	160,-
Helvetesgjølet Quadrupel	Malted barley and wheat	0,3l	210,-

### ANNEN ØL | OTHER BEERS

Carlsberg Pilsner	barley	0,3l	120,-
Ringnes LITE Gluten Free	barley	0,3l	130,-
Brooklyn Lager	barley	0,3l	190,-
Munkholm Alco Free	barley	0,3l	65,-
Sur og Snasen	Malted barley and wheat	0,3l	160,-
Helvetesgjølet Quadrupel	Malted barley and wheat	0,3l	210,-

### CIDER

Sommersby Peer	0,3l	140,-
Sommersby Sp Rose	0,3l	140,-



# WINES

	Bottle 75cl	Glass 15cl
<b>HOUSE RED WINE   HOUSE RED WINE</b>		
Moillard Coteaux Bourguignons	550,-	110,-
Allora Rosso Sangiovese Terre Di Chieti	525,-	105,-
Vintense Merlot Alkoholfri	425,-	85,-
<b>HOUSE WHITE WINE</b>		
Laroche Chardonnay L	575,-	115,-
Dr. L Riesling Kabinett 2020	525,-	105,-
Pierre Chardonnay Alkoholfri	425,-	85,-
<b>HOUSE WINE ROSE</b>		
Marques de Nombrevilla Rosado	645,-	129,-
<b>SPARKLING WINE</b>		
Radise Bianco Spumante Mill Extra Dry Prosecco	575,-	115,-

All wines contain Sulfur dioxide.  
Alle vinar inneheld svoveldioksid.

# COCKTAILS

Frozen Fjord Daiquiri	
<i>Flavors from the Fjord: Strawberry or Blueberry or raspberry or Spice Red Berries</i>	
	175,-
Frozen Margarita	159,-
Gin & Tonic	145,-
Pink Gin & Toni	145,-
Jack & Coke	145,-
Cuba Libre	145,-
Vodka Battery	145,-
Fjellbeck	150,-
Aperol Spritz	145,-
Tequila Sunrise	145,-
Lennart	150,-
Baileys & Coffee	125,-
Irish Coffee	145,-

# SPIRITS

	Glass 4cl
COGNAC, Braastad XO	145,-
VODKA, Absolut	105,-
WHISKEY, Jack Daniels	105,-
WHISKEY, Jameson	105,-
AKEVITT, Gammel Oppland	115,-
AKEVITT, Bareksten Botanical	120,-
LIKØR, Jägermeister	105,-
LIKØR, Baileys Original	105,-
TEQUILA, Sierra Tequila Silver	105,-
TEQUILA, Sierra Tequila Yellow	105,-



Cathrine Knudsen | Exhibition Art & Ceramics



VON DOREN | Showroom

Exhibition and showroom at the hotel's gallery, one floor below the reception with direct access from the street.

Opening hours : 10:00 - 18:00



The à la carte restaurant is located on the 6th floor.  
email: [resepsjon.geiranger@havila.no](mailto:resepsjon.geiranger@havila.no) | +47 70 26 30 05  
[havilahotels.no](http://havilahotels.no)



HOTEL GEIRANGER

Geiranger 6216 | Norway

email: [resepsjon.geiranger@havila.no](mailto:resepsjon.geiranger@havila.no) | +47 70 26 30 05  
[havilahotels.no](http://havilahotels.no)

Allergener: | Allergens:

G = gluten | gluten, SK = crustaceans | skalldyr, E = egg | egg, F = fish | fisk, P = peanuts | peanøtter, SO = soy bean | soyabønne, M = milk | melk, N = nuts | nøter, S = celery | selleri, SE = mustard | sennep, SF = sesame seeds | sesamfrø, SU = sulphites and sulphur dioxide | sulfitt og svoveldioksid, LU = lupin | lupin, B = molluscs | bløtdyr