

KINDEREGG: Slalomløypenes spektakulære beliggenhet mellom fjord og fjell kan gi fantastiske TV-bilder. La oss håpe det ikke blir tåke under Alpin-VM om fire år.



FOTO: JOAKIM JAKSLAND / VISIT NARVIK

Klar til start

Narvik skal være vertskap for verdensmesterskapet i alpint i 2029. Men det er ingen grunn til å vente så lenge med å reise til byen mellom fjord og fjell.

TEKST OG FOTO **KARI EINERTSEN**

PÅ DISSE tider om fire år kan Narvik etter planen puste ut etter å ha vært vertskap for verdensmesterskapet i alpint. Da har hele verden kunnet se den helt spesielle kombinasjonen av fjord, fjell og by som området har å by på.

Man kan kanskje tenke at Narvik, med sine 300 hotellrom og sitt beskjedne bysentrum, er altfor liten til å arrangere verdens nest største vintersportsarrangement, men i realiteten er byen den aller største som noen gang har gjort det. Alle tidligere arrangører er små vintersportssteder, de fleste i Mellom-Europa. Så

Narvik har et godt utgangspunkt både når det gjelder logistikk og utviklingsmuligheter. Og mye vil skje i månedene og årene før den første skiløperen kaster seg utfor de bratte bakkene ned mot sentrum. Hoteller skal bygges, restauranter skal etableres, veier skal utvides.

Men allerede nå har Narvik masse å tilby turister: En unik historie, spennende togturer, flotte fjellturer, hyggelige bymiljøer og gode spisesteder.

Bylivet foregår for det meste langs Kongens gate. I den lille kilometeren mellom togstasjonen og Scandic-hotellet

ligger flere restauranter, kjøpesenter, fiskehall, museum, kino og bibliotek. Men ta gjerne en avstikker over jernbanelinjene og sjekk ut kjøpesenteret Malmporten og ikke minst den spesielle gourmetrestauranten Glasskiosken.

Sammen med restauranten i Fiskehallen er den eksempel på spisesteder som ikke kunne vært noe annet sted enn akkurat her. Og det er jo det vi leter etter, når vi reiser med de kulinariske brillene på.



NORDLANDS NAVLE: Alle disse stedene kan man nå fra Narvik, enten med tog, fly eller bil.



IKKE LOKAL: Ostene og spekematen er norsk, men ikke lokal, kan servitøren fortelle.

Rallarmat

Rallarne, de tøffe arbeiderne som bygde verdens første arktiske jernbane mellom Kiruna og Narvik rundt århundreskiftet på 1900-tallet, har betydd mye for narvikingenes identitet. Så selvfølgelig må byen ha en Rallar-kro! Denne ligger i 1. etasje av Strawberry-hotellet og er innredet som en koselig tømmerstue, med røffe vegger, skinnsofaer, rustikke tremøbler og gammeldagse lamper. Det store lokalet har en lun atmosfære, blant annet fordi rommet er delt inn i mange båser. På veggene minner innrammede svarthvitt-fotografier om Narviks spennende rallarhistorie. Og kanskje kunne den legendariske kokka Svarta Bjørn servert noen av rettene også? A la cartemenyen har noen tradisjonelle innslag som oksekjake og reinsdyrsuppen Bidos. Men ellers er det kjente travere som biff, burgere og pizza som preger spisekartet.

Servicen er kjapp og hyggelig, men kunne gjerne vært mer oppdatert på rettene. Ingen kunne fortelle hva forretten speke- og ostefat inneholdt, annet enn at det var norske produkter som ikke var lokale. Godt var det ihvertfall. Det samme var reinsdyrsuppen, om enn litt salt.

Restauranten er livlig og befolket av både turister og fastboende. Her kan du trygt tilbringe en kveld.

RALLAR'N PUB OG KRO

Quality Grand Royal hotel, Kongensgate 64, 8514 Narvik
Tlf.: 7697 7077
q.royal@strawberry.no
grandnarvik.no

Åpningstider: man.–lør.: 15–23, søn.: 15–22
Priseks.: Forretter 179–189 kr, hovedretter 245–495 kr, gl. vin 129 kr.



RALLAREN

BIDOS: Samenes nasjonalrett slik Rallarkroa serverer den.



MINNERIKT: Interiøret i Rallarkroa er rikt på souvenirer fra rallartiden i Narvik.

FOTO: RUNE DAHL

RESTAURANT FISKEKROKEN



FOTO: WILLEM MATHLENER / VISIT NARVIK



PLUKK SELV: Hvis du har mer lyst på en sprellfersk uer fra fiskedisken, tilbereder Fiskekrokens kokker gjerne det for deg, selv om det ikke står på menyen.

SIGNATUR: Fiskekroken serverer den lokale spesialiteten boknafisk grillert med rødbetsaus, erterpuré og ikke minst biter av speket hval. (Over t.v.)

FESTSEI: En stor porsjon pannestekt høyrygg av sei servert med løkkompott og gulrotpuré koster 245 kr. Det er til å bli både mett og glad av.



Velg din egen fisk

Fiskehallen i Narvik er et unikt sted og et naturlig sentrum i byen. Den funksjonalistiske bygningen sto ferdig i 1930, da som torghall med fiskehandlere og grønnsakshandlere på rekke og rad. I etasjen over kunne folk leie fryser der de kunne oppbevare mat de kjøpte i hallen.

I dag er det bare én fiskehandler igjen, til gjengjeld driver han også restaurant i lokalene. Fiskekroken er stedet å gå for alle som liker fersk fisk. Her har de kveite, sei, torsk, røye, reker og blåskjell på menyen, i tillegg til klippfisk, tørrfisk og boknafisk. Finner du ikke det du har lyst på i spisekartet, kan du gå ut i fiskedisken og peke på det du vil ha i stedet, så tilbereder de det.

Rettene er som restaurantlokalet, litt traust, men veldig ordentlig. Servicen er hyggelig og rask. Den sprellferske fisken er aldeles nydelig tilberedt i rause porsjoner. Og det til priser man bare kan drømme om andre steder i landet. Eller i Narvik for den saks skyld.

RESTAURANT FISKEKROKEN

Kongensgate 42, 8514 Narvik
Tlf.: 907 09 976
fiskehallenarvik@gmail.com
[facebook.com/FiskekrokenNarvik](https://www.facebook.com/FiskekrokenNarvik)

Åpningstider: Man.–tor.: 12–19, fre.–lør.: 13–23, søn.–man.: stengt
Priseks.: Småretter 140–165 kr, hovedretter 175–350 kr (lutefisk 450), 0,5 l øl 115 kr, gl. vin 120 kr.

FOTO: WILLEM MATHLENER / VISIT NARVIK



TORGHALLEN: Narvik fikk tidlig mathall, allerede i 1930. For tiden er det bare én aktør i de fine lokalene.

INGEN PUB UTEN: Furu gastropub har fire ulike hamburgere på menyen.



FOTO: FURU GASTROPUB

Hel ved

En enslig furukongle er minimalistisk og selvfølgelig bordpynt på gastropuben i første etasje på Wivel Hotel. Hotellrestauranten har en koselig avdeling ut mot gaten, der den ene vegg er dekorert med vedskier og resten av interiøret følger opp i ulike nyanser av brunt. Menyen er inspirert av nordnorsk natur, står det, og byr på tre forretter, seks hovedretter og som seg hør og bør i en pub – fire ulike burgere.

Den nordnorske inspirasjonen er tydeligst i forrettene, ikke minst i potetvaffelen med reinsdyrgryte. Da den kommer på bordet, ser det mest ut som vaffel med brun saus, men det smaker herlig og umiskjennelig av reinsdyr med tyttebær. Hovedrettene består av fire ulike kjøttvarianter: lam, storfe, svin og and, én torskerett og én vegetarriotto. Tilbehøret består av eksklusive ingredienser som avrugakaviar og trøffel(potetpuré), og den pannesteekte torsken har i tillegg en smørsaus med champagne. Det er fjongt, det er godt, og det er ganske mye dyrere enn for eksempel fiskehallen borti gaten.

Det er kanskje grunnen til at ingen av de mange andre gjestene denne hverdagskvelden er barnefødt i Narvik (i så tilfelle har de lagt bort dialekten), her som i andre hotellrestauranter er det tilreisende som dominerer. Hyggelig er det, uansett.

FURU GASTROPUB

Narvik Hotel Wivel, Kongensgate 36, 8514 Narvik
Tlf.: 402 03 046
booking@furugastropub.no
[facebook.com/FuruGastropub](https://www.facebook.com/FuruGastropub)

Åpningstider: Man.–tor.: 12–23, fre.–lør.: 12–01, søn.: 12–19
Priseks.: Forretter 165–195 kr, hovedretter 295–565 kr, desserter 165–196, 0,5 l øl 125 kr, gl. vin 145 kr.

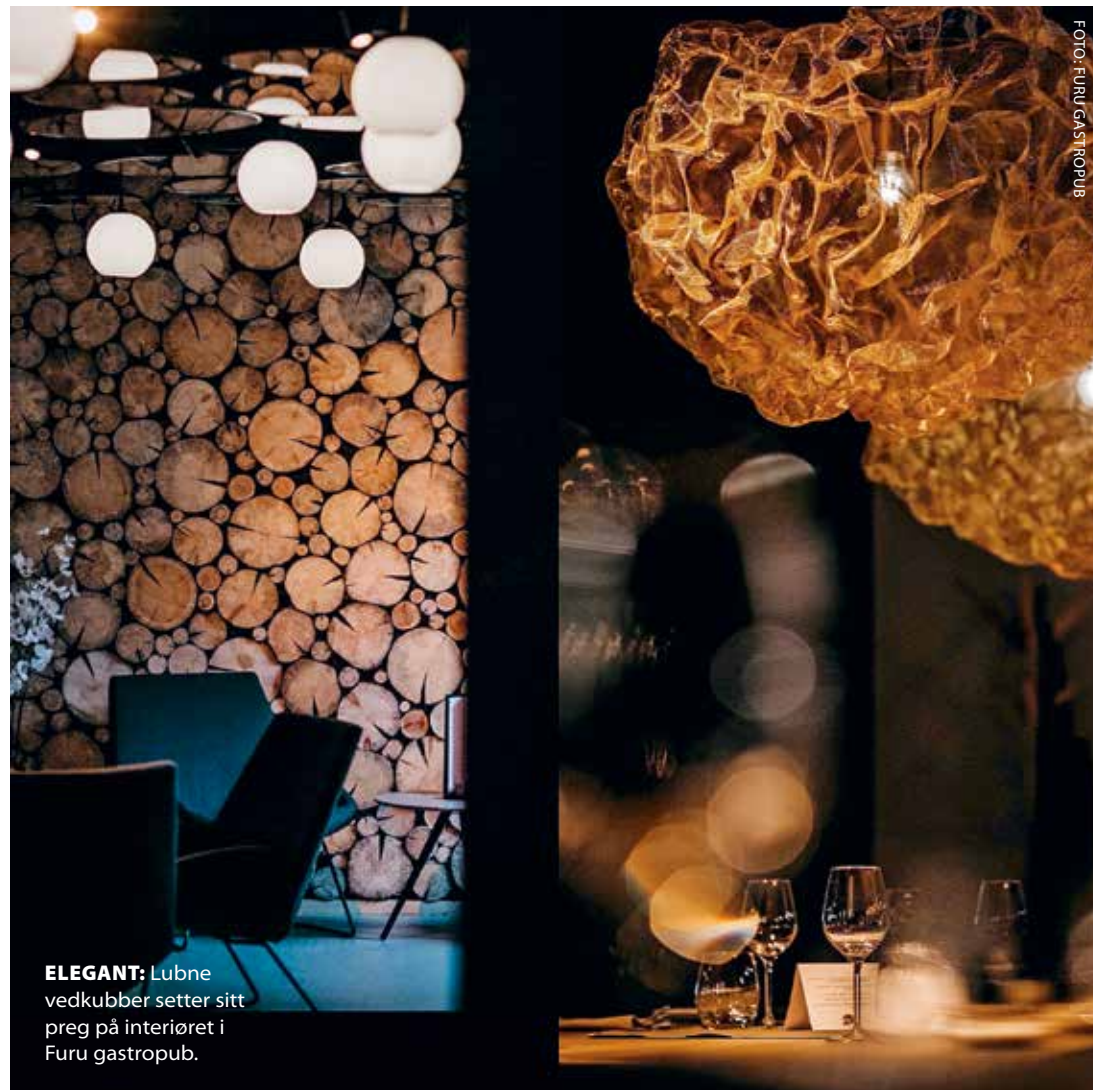


FOTO: FURU GASTROPUB

ELEGANT: Lubne vedkubber setter sitt preg på interiøret i Furu gastropub.



FURU GASTROPUB

FJONGT: Pannesteckt torsk med både champagne og kaviar blant tilbehøret.

SKJULT SKATT: Gastropubens potetvaffel s er kanskje kjedelig og grå ut, men smaker deilig av reinsdyr og tyttebær.



SØT SLUTT: Bakt ostekake med tyttebær og karamell.



COOP NORD

SAMLET: Coop Nord satser på lokalmat i regionens butikker og samler produktene i egne hyller med geografiske merkelapper.



SØTT STOPP: Myklevolds kanelknote får 10 av 10 poeng.



LOKALPRODUSERT: Fiskemat og frossen ferskfisk fra nærområdet.



FESK MED SAUS: Egenfanget kveite på den prisbelønte kokken Vegard Stormos måte.

FOTO: KJETIL JANSSON

Saltmat og søtmat

I motsetning til veldig mange andre kjøpesenterkafeer som baserer seg på industribakst og bakeoff, byr håndverksbakeriet Myklevolds utsalg på håndlagde brød og kaker stekt i steinovn. Den tradisjonsrike familiebedriften (startet av eierens oldefar i 1939) har flere filialer i Narvik som alle tilbyr påsmurt, småretter, brød og gjærbakst i mange deilige varianter. Og god håndbrygget kaffe! Hvis været tillater, er det minst like hyggelig å ta med seg varene ut som å spise dem i kjelleren på kjøpesenteret Amfi Malmporten, som vi besøkte. Men bakervarene er det ingen ting å utsette på. Den mest populære baksten er kanelknuten, ifølge betjeningen, og det er lett å forstå, for denne er søt, bløt, litt klissete og sprø på én gang, med en deilig smak av sukker og kanel.

STEINOVNSBAKERIET MYKLEVOLD
Amfi Malmporten, Storsenteret og Verkstedbakken, Narvik
Tlf.: 7694 7450
bakeriet@myklevold.no
myklevold.no

Åpningstider: Sjekk nettside og Facebook

Gourmet i lavprisbutikken

For en som er vant til veldig Bunnpris-butikker sørafør, er det en skikkelig overraskelse å komme inn i Bunnpris-butikken i Narvik. Den er stor, den er delikat, den har ferskvarerisk, kjøttmodningsskap og ostedisk! Her er et rikt utvalg av frosne kjøtt- og fiskevarer fra lokale produsenter som Halvor's, Kaikanten og Arctic Rein og Vilt, men også smått absurde råvarer som kjøtt fra alligator, zebra og kenguru.

BUNNPRIS & GOURMET
Amfi Narvik, Bolagsgata 1, 8514 Narvik
Tlf.: 916 76 858
narvik@bunnpris.no

Åpningstider: Man.–fre.: 9–21, lør.: 9–19, søn.: stengt.

Unik kiosk

Narviks nyeste, mest ambisiøse og absolutt minste restaurant, med plass til 20 gjester, ligger midt i et boligområde litt utenfor Narviks lysløyper. Lokale var tidligere, altså for ganske mange år siden, kiosk og gatekjøkken. Men nå selges det hverken grillpølser eller tippekuponger her. I stedet serverer den prisbelønte kokken Vegard Stormo spennende trerettere basert på kortreiste råvarer i sesong. Med appetittvekkere og hvileretter blir det gjerne femseks serveringer før kvelden er omme. Her er det ingen trykket meny, men en kokk som er opptatt av å fortelle historien bak hver enkelt rett.

Det lille kioskløket har beholdt de store vinduene som har gitt restauranten navn, ellers er det totalt ombygget, med finer på veggene, saueskinn i stolene, langbord og et ganske lite, men effektivt kjøkken. Restauranten satser på gjenbruk og bærekraft og samarbeider med lokale produsenter fra regionen. Her kan man oppleve å få boknalam fra villsau, epler som er bakt i ovn i tre måneder, blodpannekaker og klappkake (brød stekt på kokeplate) På hyllene langs veggen står krukker med fermenterte grønnsaker og tørkede bær samt smaksatte eddiker. På terrassen utenfor står en bålpanne der kaffen blir kokt hver kveld.

GLASSKIOSKEN
Tårnveien 26a, 8517 Narvik
Tlf: 406 06 400
booking@glasskiosken.no
glasskiosken.no

Åpningstider: Tor.–lør.: 18.45–23. (Bordbestilling nødvendig). Søn.–ons.: stengt.
Priseks.: 1215 kr for kveldens meny.

GLASSKIOSKEN



FOTO: WILLEMATHENER / VISIT NARVIK

IKONISK: Restaurant Glasskiosken er innredet i en gammel kiosk midt i et boligstrøk. Her har Narviks barn handlet godteri i mange tiår. Nå står det gourmetmat basert på lokale råvarer og tradisjonelle teknikker på menyen.



NARVIK

Kommune i Ofoten i Nordland fylke, omkranser innerste del av Ofotfjorden.

Samisk navn Áhkánjárga.

Innbyggertall 21.580 (2024).

Høyeste fjell Storsteinsfjellet/Sealgajiekna (1893 moh.)

Middeltemperaturen ligger på 3,55 grader. Årlig nedbørgjennomsnitt på 827,6 mm.

Tettstedet er vokst opp rundt endepunktet for Ofotbanen med LKABs store anlegg for utskipping av jernmalm fra gruvene i Kiruna i Sverige.

Narvik ligger 138 km fra Oslo og 232 km fra Tromsø

Nærmeste flyplass er Evenes, som ligger 57 km unna.

E6 går gjennom byen.

Nordlandsbanen stopper i Bodø, men fra Narvik går det passasjertog til Stockholm!

Turistinfo: visitnarvik.no

Lokalavis: Fremover.no

Kommune: narvik.kommune.no



ALPIN-VM 2029

Narvik ble i fjor tildelt Alpin-VM i februar 2029.

700 idrettsutøvere fra 68 nasjoner skal i 14 dager konkurrere i anleggene som omkranser byen.

Totalt er det ventet rundt 100.000 tilskuere i løypene, mange av dem vil bo i cruiseskip i Narvik havn.

Alpin-VM er verdens nest største vinteridrettsarrangement, kun vinter-OL er større.