



FORRETTER / STARTERS

Husets kremede fiskesuppe. Med dagens fisk, reker, blåskjell og grønnsaker.

(Fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, selleri, sulfitt)

House fish soup. *With catch of the day, shrimp, mussels and vegetables.*

(Fish, shellfish, mollusks, milk, celeriac, sulfite)

195,-

Akevittgravet ishavsrøye. Pisket crème fraîche, beter, dillmajones, urteolje,

syttet løk og potetchips. (Fisk, melk, egg, sennep, sulfitt)

Cured arctic char. *Served with whipped crème fraîche, beetroots, dill mayonnaise,*

herb oil, pickled onions and potato chips. (Fish, milk, egg, mustard, sulfite)

215,-

Rakfisk. Serveres med potetlefse, rødløk og rømme med pepperrot.

(Fisk, melk, hvete, sulfitt)

Fermented trout. *Served with soft potato flatbread, red onion and sour cream with horseradish.*

(Fish, milk, wheat, sulfite)

225,-

Røkt hvalcarpaccio. Rømme, geitost, salat, syltede grønnsaker, tyttebær.

(Melk, sulfitt)

Smoked whale carpaccio. *Sour cream, goat cheese, salad, pickled vegetables, lingonberries.*

(Milk, sulfite)

235,-

Reintartar. Med sjalottløk og dijonsennep. Serveres med eggeplommekrem, betemarmelade og jordskokkchips.

(Melk, egg, sennep, sulfitt)

Reindeer tartar. *With shallots and Dijon mustard. Served with egg yolk cream, beet marmalade and Jerusalem artichoke chips.*

(Milk, egg, mustard, sulfite)

255,-

Potet- og purreløksuppe. Fritert purreløk og potet, urteolje, ristede mandler og syltet løk.

(Selleri, mandler, sulfitt)

Potato and leek soup. *Deep fried leek and potatoes, herb oil, roasted almonds, pickled onions.*

(Celeriac, almonds, sulfite)

185,-

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Lutefisk fra Lorentzen Fisk 1896. Buffet med spis så mye du vil.

725,-

Røkt pinnekjøtt fra Mydland. Serveres med gulrot- og kålrotstappe, ertepuré, poteter og sjy. Inkludert en runde påfyll. (Melk, sulfitt)

Smoked pinnekjøtt from Mydland. Served with carrot- and rutabaga mash, pea purée, potatoes and sauce. Includes one round refill. (Milk, sulfite)

575,-

(H)valgets Kval. Serveres med ovnsstekte poteter, betemarmelade, sellerirotpuré, beter, semitørket tomat og smørsaus med paprika. (Melk, selleri, sulfitt)

Minke whale. Served with roasted potatoes, beetroot marmalade, celery root purée, beets, semi-dried tomatoes and butter sauce with paprika. (Milk, celeriac, sulfite)

435,-

Smørstekt kveite. Serveres med bakt gulrot, potetpuré, brokkolini, syltet løk, parmesansaus (Fisk, melk, sulfitt)

Pan fried halibut. Served with baked carrot, potato purée, broccolini, pickled onions, Parmesan sauce. (Fish, milk, sulfite)

485,-

Grillet mørbrad av reinsdyr. Serveres med rødvinssaus, brokkoli, sopp, gulrot, ovnsstekte poteter, sellerirotpuré, tyttebærchutney. (Melk, selleri, sulfitt)

Grilled sirloin of reindeer. Served with red wine sauce, broccoli, mushrooms, carrot, roasted potatoes, celery root purée, lingonberry chutney. (Milk, celeriac, sulfite)

525,-

Pannestekt ishavsroye. Serveres med smørkokt potet og blomkål, spinat, smørsaus med gressløk, hasselnøtter. (Fisk, melk, sulfitt, hasselnøtter)

Pan fried arctic char. Served with butter-cooked potatoes and cauliflower, spinach, butter sauce with chives, hazelnuts. (Fish, milk, sulfite, hazelnuts)

385,-

Grillet Tørrfisk fra Halvors Tradisjonsfisk – vår signaturrett på Skarven

Torsk av beste kvalitet som ikke ble mølje i fjor, får henge til tork i nordnorsk vinter og vår, kaldt, men uten frost. Deretter modnes litt. Vi bruker tørket rotskjær/råskjær av torsk, da den ikke får like markant modningssmak og aroma som rundtørket fisk. For å gjøre den litt enklere å spise vannes den i ca. 8 døgn. Deretter fjerner vi alt av bein – griller den med hvitløksmør – og serverer den med bacon, gulrotstuing og poteter. (Fisk, egg, melk, soya)

Vanlig porsjon; 180 gr. 535,-

Stor porsjon; 300 gr. 655,-

Grilled Stockfish from Halvor's Tradisjonsfisk – our signature dish at Skarven

Cod of best quality that was not made into mølje last year is hung out to dry during the North Norwegian winter and spring. It's cold, but there is no frost, then it's left to mature.

We use headless flat-dried fish as it does not develop the same pronounced maturation taste and aroma of the classic round-dried fish. To make it a little easier to eat, we leave it to soak in water for around eight days. We then remove all the bones, grill it with garlic butter and serve it with bacon, stewed carrots and potatoes. (Fish, egg, milk, soy)

Regular portion; 180 gr. 535,-

Large portion; 300 gr. 655,-

DESSERTER / DESSERTS

Juledessert

205,-

Brunost panna cotta, pepperkakecrumble, krydret karamellsaus, vaniljeis, appelsin.

(Melk, hvete, egg)

Christmas dessert

Brown cheese panna cotta, gingerbread crumble and spiced caramel sauce, vanilla ice cream, oranges. (Milk, wheat, egg)

Crème brûlée

185,-

Serveres med bringebærsorbet og havregrøt.

(Melk, egg, hvete, havre, mandel)

Crème brûlée

Served with raspberry sorbet and oat crumble.

(Milk, egg, wheat, oat, almond)

Sjokoladefondant

185,-

Serveres med vaniljeis, bær og havreflarn.

(Melk, egg, hvete, havre, mandel)

Chocolate fondant

Served with vanilla ice cream, berries and oat crisps.

(Milk, egg, wheat, oat, almond)

Bjørnetjeneste

195,-

Varme bjørnebær med eggelikør, krem og mandelstrø. Serveres med vaniljeis.

(Melk, egg, mandler)

Blackberry sensation

Warm blackberries with egg liqueur, whipped cream and crushed almonds.

Served with vanilla ice cream. (Milk, egg, almonds)

Sorbet

115,-

Sitronsorbet med limoncello og pistasj

(Pistasj)

Sorbet

Lemon sorbet with limoncello and pistachios.

(Pistachios)