



SELSKAPSMENY

For selskaper på 12 personer eller flere, ber vi om at det forhåndsbestilles en felles meny for hele følget. Vi tilpasser selvfølgelig gjerne for allergier eller andre dietthensyn. Vennligst send oss en navneliste med oversikt over disse på forhånd, så sørger vi for en trygg og velsmakende opplevelse for alle.

FORRETTER

- Hvitløksgratinerte Lyngenreker** 195,-
Reker i fra Lyngen gratineres i vårt hvitløkssmør. (Skalldyr, melk, egg)
- Skarvens tørrfisksuppe** 235,-
Tomatisert fiskesuppe med tørrfisk, bacon, chili og paprika. (Fisk, soya, sulfitt)

HOVEDRETTER

- Røkt pinnekjøtt fra Mydland** 575,-
Serveres med gulrot- og kålrotstappe, erterpuré, poteter og sjy. Inkludert en runde påfyll.
(Melk, sulfitt)
- Grillet laks** 425,-
Serveres med smørkokt potet, blomkål, syltet agurk og rømmesaus med urter.
(Fisk, melk, sulfitt)
- Grillet mørbrad av reinsdyr** 545,-
Serveres med selleripuré, stekte grønnsaker, rødvinssaus og ovnsstekte poteter.
(Melk, soya, sulfitt, selleri)

VELG ØNSKET BIFF FOR SELSKAPET

YTREFILET 200gr 445,- **INDREFILET** 200gr 475,-

Alle biffer stekes i vår Josper kullgrill på høy varme slik at det får en lett røyksmak og serveres med grønnsaker, coleslaw og mais.
På bordet setter vi ut fløtepotet, ovnsstekte poteter, bearnaise og rødvinssaus for gjestene til å forsyne seg av det de ønsker av tilbehør.

Gjør retten komplett! Legg til løkringer og soppstuing +65,- per person

DESSERTER

- Sjokoladefondant** 185,-
Serveres med vaniljeis, bær og havreflarn. (Melk, egg, hvete, havre, mandel)
- Bakt ostekake** 185,-
Serveres med vaniljeis, karamelliserte hasselnøtter, havreflarn og bærkompott.
(Melk, egg, hvete, havre, mandel, hasselnøtter)



GROUP MENU

For groups of 12 people or more, we kindly request that a set menu is pre-ordered for the entire party. We are, of course, happy to accommodate any allergies or dietary requirements. Please send us a guest list detailing these in advance, so we can ensure a safe and delicious experience for everyone.

STARTERS

- Garlic gratinated shrimps from Lyngen** 195,-
Prawns from Lyngen are gratinated in our garlic butter. (Shellfish, milk, egg)
- Skarven's stockfish soup** 235,-
Tomato based fish soup with stockfish, bacon, chili and paprika. (Fish, soy, sulfite)

MAIN COURSES

- Smoked pinnekjøtt from Mydland** 575,-
Served with carrot- and rutabaga mash, pea purée, potatoes and sauce.
Including one round refill. (Milk, sulfite)
- Grilled salmon** 425,-
Served with butter boiled potatoes, cauliflower, pickled cucumber and sour cream sauce with herbs. (Fish, milk, sulfite)
- Grilled sirloin of reindeer** 545,-
Served with celeriac purée, sautéed vegetables, red wine sauce and roasted potatoes.
(Milk, soy, sulfite, celeriac)

CHOOSE THE STEAK FOR YOUR GROUP

STRIPLOIN 200gr 445,-

TENDERLOIN 200gr 475,-

All steaks are grilled in our charcoal broiler at high heat that adds a smokey flavor and served with sautéed vegetables, coleslaw and sweet corn.
On the table we will put out creamy potatoes, roasted potatoes, bearnaise sauce and red wine sauce for the guests to serve themselves of what they like.

Complete the dish! Add onion rings and mushroom stew +65,- per person

DESSERTS

- Chocolate fondant** 185,-
Served with vanilla ice cream, berries and oat crisps. (Milk, egg, wheat, oat, almond)
- Baked cheesecake** 185,-
Served with vanilla ice cream, caramelized hazelnuts, oat crisps and berry compote.
(Milk, egg, wheat, oat, almond, hazelnuts)