



FORRETTER / STARTERS

Hvitløksgratinerte Lyngenreker. (skalldyr, melk, egg)

Garlic gratinated shrimps from Lyngen. (shellfish, milk, egg)

195,-

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

(fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, seller, sulfitt)

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

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

185,-

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,-

Fylt potetskall. Ostegratinerte poteter fylt med bacon.

Serveres med rødvinssirup og crème fraîche. (melk, sulfitt)

Loaded potato skins. Cheese gratinated potatoes filled with bacon.

Served with red wine syrup and crème fraîche. (milk, sulfite)

165,-

Gulrotsuppe. Syltede grønnsaker og urteolje. (sulfitt)

Carrot soup. Pickled vegetables and herb oil. (sulfite)

175,-



HOVEDRETTER / MAIN COURSES

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

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

575,-

Grillet laks. Serveres med smørkokt potet, variasjon av fennikel, syltet agurk og rømmesaus med pepperrot. (fisk, melk, sulfitt)

Grilled salmon. Served with butter boiled potatoes, variation of fennel, pickled cucumber and sour cream sauce with horseradish. (fish, milk, sulfite)

385,-

Grillet vågehval. Serveres med stekte grønnsaker, rødvinssaus, erterpuré, ovnsstekte poteter og betemarmelade. (melk, selleri, sulfitt)

Grilled minke whale. Served with sautéed vegetables, red wine sauce, pea purée, roasted potatoes and beet marmalade. (milk, celeriac, sulfite)

495,-

Grillet mørbrad av reinsdyr. Serveres med gulrotpuré, stekte grønnsaker, rødvinssaus og ovnsstekte poteter. (melk, soya, sulfitt)

Grilled sirloin of reindeer. Served with carrot purée, sautéed vegetables, red wine sauce and roasted potatoes. (milk, soy, sulfite)

525,-

Spareribs med barbecuesaus. Serveres med stekte grønnsaker, smørdampet mais, coleslaw og bakt potet. (melk, sennep, soya, bygg, selleri, egg)

Spareribs with barbecue sauce. Served with sautéed vegetables, sweet corn with butter, coleslaw and baked potato. (milk, mustard, soy, barley, celeriac, egg)

445,-

Surf & Turf. 200gr indrefilet, chilimarinerte scampispyd, stekte grønnsaker, bakt potet og bearnaise. (skalldyr, melk, egg, sulfitt)

Surf & Turf. 200gr tenderloin, chili marinated scampi, sautéed vegetables, baked potato and bearnaise. (shellfish, milk, egg, sulfite)

525,-

Vegetarsteik av ris, bønner, gulrot, selleri og sopp. Serveres med variasjon av fennikel, gulrotpuré, gressløksaus. (sulfitt)

Vegan roast of rice, beans, carrot, celeriac and mushrooms. Served with variation of fennel, carrot purée, chive sauce. (sulfite)

355,-

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 og serverer med gulrotstuing, poteter, bacon og sennepssaus. (fisk, melk, egg, sennep)

Vanlig porsjon; 180 gr. 465,-

Stor porsjon; 300 gr. 625,-

Grilled stockfish from Halvors 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 and serve with stewed carrots, potatoes, bacon and mustard sauce. (fish, milk, egg, mustard)

Regular portion; 180 gr. 465,-

Large portion; 300 gr. 625,-

VELG DIN BIFF / CHOOSE YOUR STEAK

Entrecote / Ribeye	300gr 465,-	400gr 565,-
Ytrefilet / Striploin	200gr 405,-	300gr 465,-
Indrefilet / Tenderloin	200gr 445,-	300gr 565,-

Alle biffer stekes i vår Josper kullgrill på høy varme slik at det får en lett røyksmak.

Rettene serveres med stekte grønnsaker, coleslaw og mais.

Inkludert valgfri saus og potet.

All steaks are grilled in our charcoal broiler at high heat that adds a smokey flavor.

The dishes are served with sautéed vegetables, coleslaw and sweet corn.

Including your choice of sauce and potatoes.

SAUS

Bearnaise (egg)
Rødvinsaus (melk, soya, sulfitt)
Peppersaus (sulfitt)
Barbecuesaus (sennep, soya, bygg, fisk)

SAUCES

Bearnaise (egg)
Red wine sauce (milk, soy, sulfite)
Pepper sauce (sulfite)
Barbecue sauce (mustard, soy, barley, fish)

POTET

Fløtepotet (melk)
Ovnsstekte poteter
Friterte potetbåter
Bakt potet
Potetmos (melk)

POTATOES

Creamy potatoes (milk)
Roasted potatoes
Deep fried potato wedges
Baked potatoes
Mashed potatoes (milk)

TILBEHØR

Løkringer 6 stk (hvete) **65,-**
Soppstuing (melk, soya) **62,-**
Coleslaw (melk, egg, sennep) **58,-**

SIDES

Onion rings 6 pieces (wheat) **65,-**
Mushroom stew (milk, soy) **62,-**
Coleslaw (milk, egg, mustard) **58,-**



DESSERTER / DESSERTS

Sjokoladefondant. Serveres med vaniljeis og bær. (melk, egg) <i>Chocolate fondant.</i> Served with vanilla ice cream and berries. (milk, egg)	185,-
Klassisk crème brûlée. (melk, egg) <i>Classic crème brûlée.</i> (milk, egg)	175,-
Vaniljeis. Tre kuler servert med varm sjokoladesaus. (melk) <i>Vanilla ice cream.</i> Three scoops served with warm chocolate sauce. (milk)	185,-
Sitronsorbet. En kule servert med Limoncello. <i>Lemon sorbet.</i> One scoop served with Limoncello	115,-
Cappuchinois. En kule servert med Baileys. (melk) Cappuccino ice cream. One scoop served with Baileys. (milk)	115,-