



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, shrimps, mussels and vegetables.*
(fish, shellfish, mollusks, milk, celeriac, sulfite)

185,-

Sild. Serveres med seterrømme, syltet potet og grønnsaker, Västerbottenost, brunet smør og flatbrød. (fisk, melk, sulfitt)

Herring. *Served with sour cream, pickled potatoes and vegetables, Västerbotten cheese, browned butter and flat bread.* (fish, milk, sulfite)

215,-

Rakfisk. Serveres med potetlefse, rødløk og rømme med pepperrot.
(fisk, melk, hvete, sulfitt)

Fermented trout. *Served with potato tortilla, red onion and sour cream with horseradish.*
(fish, milk, wheat, sulfite)

225,-

Kongekrabbe 200 gr. Gratinert med hvitløkssmør.
(skalldyr, melk, egg)

King crab 200 gr. *Gratinated with garlic butter.*
(shellfish, milk, egg)

495,-

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,-

Gulrotsuppe. Syltede grønnsaker og urteolje. (sulfitt)

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

175,-

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

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

675,-

Røkt pinnekjøtt fra Mydland. Serveres med gulrot- og kålrotstappe, erterpuré, poteter og sju. 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,-

Hval. Serveres med bakt sellerirotpuré, ovnsstekte poteter, variasjon av betar og smørsaus med paprikapuré. (melk, selleri, sulfitt)

Whale. Served with baked celeriac purée, roasted potatoes, variation of beets and butter sauce with paprika purée. (milk, celeriac, sulfite)

495,-

Pannestekt kveite. Serveres med bakte betar, potetpuré, brokkolini, syltet løk, beurre blanc med gressløk og ørretrogn. (fisk, melk, sulfitt)

Pan fried halibut. Served with baked beets, potato purée, broccolini, pickled onions, beurre blanc with chives and trout roe. (fish, milk, sulfite)

415,-

Reinsdyr. Serveres med rødvinssaus, brokkoli, sopp, gulrot, ovnsstekte poteter, sellerirotpuré, tyttebærchutney. (melk, selleri, sulfitt)

Reindeer. Served with red wine sauce, broccoli, mushrooms, carrot, roasted potatoes, celeriac purée, lingonberry chutney. (milk, celeriac, sulfite)

525,-

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

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

385,-

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

Vegan roast of rice, beans, carrot, celeriac and mushrooms. Served with variation of fennel, carrot purée, chive sauce. (celeriace, 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 med hvitløksmør – og serverer den med bacon, gulrotstuing og poteter. (fisk, egg, melk, soya)

Vanlig porsjon; 180 gr. 465,-

Stor porsjon; 300 gr. 625,-

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. 465,-

Large portion; 300 gr. 625,-

DESSERTER / DESSERTS

Juledessert. Ostekakekrem, pepperkakecrumble og gløggcurd.

(melk, hvete, sulfitt)

Christmas dessert. *Cheese cake cream, ginger bread crumble and glühwine curd.*

(milk, wheat, sulfite)

205,-

Sjokoladefondant. Serveres med vaniljeis og bær.

(melk, hvete, egg)

Chocolate Fondant. *Served with vanilla ice cream and berries.*

(milk, wheat, egg)

185,-

BjørneTjeneste. Varme bjørnebær med eggelikør, krem og mandelstrø.

Serveres med vaniljeis. (melk, egg, mandler)

Blacherry Sensation. *Warm blackberries with egg liqueur, whipped cream and crushed almonds. Served with vanilla ice cream. (milk, egg, almonds)*

195,-

Klassisk crème brûlée. (melk, egg)

Classic crème brûlée. (milk, egg)

175,-

Sitronsorbet med limoncello.

Lemon sorbet with limoncello.

115,-

DESSERT WINE

Louis Eschenauer Sauternes. Frankrike.

105,-

Recioto della Valpolicella Casotto del Merlo, Campagnola. Veneto, Italia.

170,-

Anselman Silvaner Eiswein. Pfalz, Tyskland.

0,375 bottle

1215,-

Taylors 10 YO Tawny.

120,-

Taylors 20 YO Tawny.

135,-