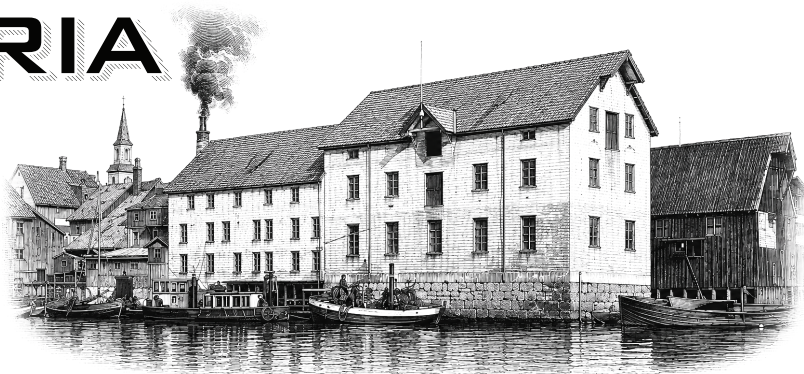


# ARCTANDRIA

SJØMAT - SEAFOOD

TROMSØ  
SMØRFABRIKK  
etabl. 1908

SKARVEN  
VERTSHUS  
etabl. 1986



*Meny*

## APERITIFF

Norske  
kroner

**CHAMPAGNE SILVER BRUT NATURE, ANDRÉ CLOUET**

Pinot Noir

**230,-**

**PONGRÁCZ, CAVE THE PONGRÁCZ**

Pinot Noir, Chardonnay

**140,-**

**SKARVEN SKAAL**

Genever, Cointreau, lime

**149,-**

**APEROL SPRITZ**

Aperol, musserende vin, Arctic Water

**159,-**

**LIMONCELLO SPRITZ**

Limoncello, musserende vin, Arctic Water

**159,-**

**BIVROST GIN & TONIC**

Lime

**159,-**

**BIVROST PINK GIN & MEDITERRANEAN TONIC**

Appelsin

**159,-**

# Meny

## FORRETTER/STARTERS

Norske  
kroner

### ÅKEVITTGRAVET ISHAVSRØYE

Pisket creme fraiche, beter, dillmajones og grønnolje, syltet løk og potetchips. *(fisk, melk, egg, sennep, sulfitt)*

### CURED ARCTIC CHAR

Served with smoked sour cream, beetroots, dill mayonnaise, pickled onions and potato chips. *(fish, milk, egg, mustard, sulfite)*

215,-

### 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)*

195,-

### REINTARTAR

Med sjalottløk, dijonsennep, eggeplommekrem, betemarmelade og jordskokkchips. *(melk, egg, sennep, sulfitt)*

### REINDEER TARTAR

With shallots, Dijon mustard with egg yolk cream, beet marmalade and artichoke chips. *(milk, egg, mustard, sulfite)*

255,-

### ASPARGES «GRØNNSAKENES KONGE»

Lettdampede asparges med syltet løk, salat, vinagrette, geitost og urteolje *(melk, sulfitt)*

### ASPARGUS "KING OF THE VEGETABLES"

Steamed asparagus with pickled onions, vinaigrette, goat cheese and herb oil. *(milk, sulfite)*

175,-

### DAMPEDE BLÅKJELL

I kremet hvitvinsaus med chili og hvitløk. *(bløtdyr, melk, sulfitt)*

### STEAMED MUSSELS

In a creamy white wine sauce with chili and garlic. *(mollusks, milk, sulfite)*

215,-

# Meny

## HOVEDRETTER/MAIN COURSES

Norske  
kroner

### (H)VALGETS KVAL

Hvalkjøtt fra eget hvaloppdrett, serveres med stekte poteter, selleripure, asparges, semitørket tomat og smørsaus med paprika.

*(melk, selleri, sulfitt)*

### WHALE

From our own whale farm, served with roasted potatoes, celeriac puree, asparagus, semidried tomatoes and butter sauce with paprika.

*(milk, celeriac, sulfite)*

435,-

### SMØRSTEKT KVEITE

Parmesansaus, smørdampede poteter, reddik og brokkolini.

*(melk, fisk, sulfitt)*

### PANFRIED HALIBUT

Parmesan-sauce, butter boiled potatoes, radishes and broccolini.

*(milk, fish, 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, celeriac purée, lingonberry chutney.

*(milk, celeriac, sulfite)*

525,-

### PANNESTEKT ISHAVSRØYE

Serveres med smørkokt potet og blomkål, spinat, smørsaus og hasselnøtter.

*(fisk, melk, sulfitt, hasselnøtter)*

### PAN FRIED ARCTIC CHAR

Served with butter boiled potatoes, cauliflower, spinach, butter sauce and hazelnuts.

*(fish, milk, sulfite, hazelnuts)*

385,-



# Meny

## HOVEDRETTER/MAIN COURSES

Norske  
kroner

### GRILLET TØRRFISK FRA HALVORS TRADISJONSFISK

#### Vår signaturrett

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

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.

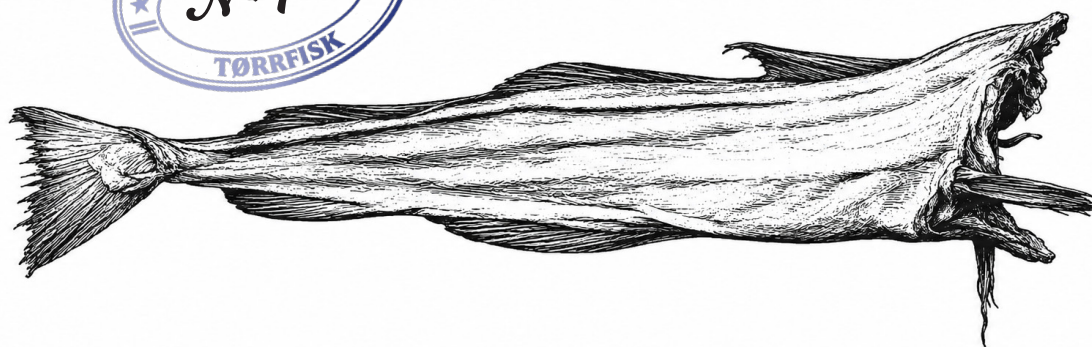
*(fish, egg, milk, soy)*

REGULAR PORTION; 180 GR.

535,-

LARGE PORTION; 300 GR.

655,-



**HALVORS**

# Meny

## DESSERTER / DESSERTS

Norske  
kroner

<b>JORDBÆR OG RABARBRASUPPE</b> Jordbærsorbet, limekrem, friske jordbær og marinert rabarbra. <i>(melk, egg)</i> <b>STRAWBERRY &amp; RHUBARB SOUP</b> Strawberry sorbet, lime cream, fresh strawberries and marinated rhubarb. <i>(milk, egg)</i>	<b>205,-</b>
<b>KLASSISK CRÈME BRÛLÉE</b> En klassiker det er vanskelig å komme utenom, har vært på menyen i snart 40 år. <i>(melk, egg)</i> <b>CLASSIC CRÈME BRÛLÉE</b> A classic dessert it is hard to not choose, has been on the menu almost 40 years. <i>(milk, egg)</i>	<b>185,-</b>
<b>SJOKOLADEFONDANT</b> Serveres med vaniljeis og bær. <i>(melk, hvete, egg)</i> <b>CHOCOLATE FONDANT</b> Served with vanilla ice cream and berries. <i>(milk, wheat, egg)</i>	<b>185,-</b>
<b>BJØRNETJENESTE</b> Varme bjørnebær med eggelikør, krem og mandelstrø. Serveres med vaniljeis. <i>(melk, egg, mandler)</i> <b>BLACKBERRY SENSATION</b> Warm blackberries with egg liqueur, whipped cream and crushed almonds. Served with vanilla ice cream. <i>(milk, egg, almonds)</i>	<b>195,-</b>
<b>SITRONSORBET MED LIMONCELLO.</b> <b>LEMON SORBET WITH LIMONCELLO.</b>	<b>115,-</b>
<b>DESSERT WINE</b>	
<b>LOUIS ESCHENAUER SAUTERNES, Frankrike</b>	<b>105,-</b>
<b>ANGELORUM RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, Masi. Veneto, Italia</b>	<b>170,-</b>
<b>ANSELMAN SILVANER EISWEIN, Pfalz, Tyskland. 0,375 bottle</b>	<b>1215,-</b>
<b>TAYLORS 10 YO TAWNY</b>	<b>120,-</b>
<b>TAYLORS 20 YO TAWNY</b>	<b>135,-</b>