



## FORRETTER / STARTERS

- Hvitløksgratinerte Lyngenreker** 195,-  
Reker i fra Lyngen gratineres i vårt hvitløkssmør.  
*(skaldyr, melk, egg)*  
***Garlic gratinated shrimps from Lyngen***  
*Prawns from Lyngen are gratinated in our garlic butter.*  
*(shellfish, milk, egg)*
- Skarvens tørrfisksuppe** 235,-  
Tomatisert fiskesuppe med tørrfisk, bacon, chili og paprika.  
*(fisk, soya, sulfitt)*  
***Skarven stockfish soup***  
*Tomato based fish soup with stockfish, bacon, chili and paprika.*  
*(fish, soy, sulfite)*
- Fylt potetskall** 168,-  
Ostegratinerte poteter fylt med bacon, rødvinssirup, crème fraîche og vårløk.  
*(melk, sulfitt)*  
***Loaded potato skins***  
*Cheese gratinated potatoes filled with bacon, red wine syrup, Crème fraîche and spring onion.*  
*(milk, sulfite)*
- Caesar salat med scampi** 195,-  
Pannestekt scampi, romanosalat, parmesan, krutonger og Cæsardressing  
*(melk, hvete, egg, sennep, sulfitt)*  
***Caesar salad with scampi***  
Pan fried scampi, romano salad, parmesan, croutons and Cæsar dressing  
*(milk, wheat, egg, mustard, sulfite)*
- Gratinert løksuppe** 175,-  
Løksuppe med ostegratinert brødkrutong.  
*(melk, hvete, soya, sulfitt)*  
***Gratinated onion soupe***  
*Onion soup with cheese gratin bread crouton.*  
*(milk, wheat, soy, sulfite)*



## HOVEDRETTER / MAIN COURSES

### Grillet laks 395,-

Serveres med smørkokt potet, blomkål, syltet agurk og rømmesaus med urter.

(fisk, melk, sulfitt)

### *Grilled salmon*

*Served with butter boiled potatoes, cauliflower, pickled cucumber and sourcream sauce with herbs.*

(fish, milk, sulfite)

### Spareribs med barbecuesaus 445,-

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)

### Grillet vågehval 435,-

Serveres med stekte grønnsaker, rødvinnssaus, 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)

### Grillet mørbrad av reinsdyr 525,-

Serveres med selleripuré, stekte grønnsaker, rødvinnssaus og ovnsstekte poteter.

(melk, soya, sulfitt, selleri)

### *Grilled sirloin of reindeer*

*Served with celeriac purée, sautéed vegetables, red wine sauce and roasted potatoes.*

(milk, soy, sulfite, celeriac)

### Surf & Turf 565,-

200gr indrefilet, chilimarinerte scampispyd, stekte grønnsaker, bakt potet og bèarnaise.

(skalldyr, melk, egg, sulfitt)

*Surf & Turf. 200gr tenderloin, chili marinated scampi, sautéed vegetables, baked potato and bearnaise.*

(shellfish, milk, egg, sulfite)

### Grillspyd med storfe 455,-

Serveres med bakt potet, bèarnaise, coleslaw, smørdampet mais og grillede grønnsaker.

(melk, soya, sulfitt, selleri)

### *Grilled beef skewers*

*Baked potatoes, bèarnaise, coleslaw, corn and grilled vegetables.*

(milk, soy, sulfite, celeriac)



## VELG DIN BIFF / CHOOSE YOUR STEAK

**ENTRECOTE / RIBEYE**  
300gr 475,- 400gr 575,-

**YTREFILET / STRIPLOIN**  
200gr 435,- 300gr 485,-

**INDREFILET / TENDERLOIN**  
200gr 465,- 300gr 575,-

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.*

### POTET / POTATOES

Fløtepotet (melk)	<i>Creamy potatoes (milk)</i>
Ovnstekte poteter	<i>Roasted potatoes</i>
Friterte potetbåter	<i>Deep fried potato</i>
Bakt potet	<i>Baked potatoes</i>
Potetmos (melk)	<i>Mashed potatoes (milk)</i>

### SAUS / SAUCES

Bearnaise (egg)	<i>Bearnaise (egg)</i>
Rødvinsaus (melk, soya, sulfitt)	<i>Red wine sauce (milk, soy, sulfite)</i>
Peppersaus (sulfitt)	<i>Pepper sauce (sulfite)</i>
Barbecuesaus (sennep, soya, bygg, fisk)	<i>Barbecue sauce (mustard, soy, barley, fish)</i>

### TILBEHØR

Løkringer (hvete)	75,-
Soppstuing (melk, soya)	69,-
Coleslaw (melk, egg, sennep)	58,-

### SIDES

Onion rings (vheat)	75,-
Mushroom stew (milk, soy)	69,-
Coleslaw (milk, egg, mustard)	58,-

### **Grillet tørrfisk fra Halvors Tradisjonsfisk – vår signaturrett på Skarven**

Torsk av beste kvalitet 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. Vannes 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. 535,-** **Stor porsjon; 300 gr. 655,-**

### ***Grilled stockfish from Halvors Tradisjonsfisk – our signature dish at Skarven***

*Cod of best quality 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. 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. 535,-** **Large portion; 300 gr. 655,-**



## DESSERTER / DESSERTS

- Sjokoladefondant** 185,-  
Serveres med vaniljeis og bær.  
(melk, egg)  
***Chocolate fondant***  
*Served with vanilla ice cream and berries.*  
(milk, egg)
- Klassisk crème brûlée** 185,-  
En klassiker det er vanskelig å komme utenom, har vært på menyen i snart 40 år.  
(melk, egg)  
***Classic crème brûlée***  
*A classic dessert it is hard to not choose, has been on the menu almost 40 years.*  
(milk, egg)
- Vaniljeis** 185,-  
Tre kuler vaniljeis servert med varm sjokoladesaus.  
(melk)  
***Vanilla ice cream***  
*Three scoops vanilla ice cream served with warm chocolate sauce.*  
(milk)
- Husets Ostekake** 175,-  
Hjemmelaget ostekake med bringebærsaus og bær  
(melk, hvete, egg)  
***House Cheesecake***  
*Homemade cheesecake with raspberry sauce and berries*  
(milk, wheat, egg)
- Sitronsorbet.** En kule servert med Limoncello. 115,-  
***Lemon sorbet.*** *One scoop served with Limoncello*
- Cappuchinois.** En kule servert med Baileys. (melk) 115,-  
***Cappuccino ice cream.*** *One scoop served with Baileys.* (milk)