



For selskap fra 12 personer må det forhåndsbestilles en felles meny på vegne av hele selskapet. Det vil ikke være anledning for å bestille forskjellige menyer og retter. Skulle det være noen allergier eller andre hensyn som må tas, send oss en navneliste så tilrettelegger vi for de det måtte gjelde.

SELSKAPSMENY / GROUP MENU

FORRETTER / STARTERS

- Hvitløksgratinerte Lyngenreker** 195,-
Reker i fra Lyngen gratineres i vårt hvitløkssmør.
(skalldyr, melk, egg)
Garlic gratinated shrimps from Lyngen
Prærens 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)

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)
- Grillet mørbrad av reinsdyr** 525,-
Serveres med selleripuré, stekte grønnsaker, rødvinssaus og ovnstekte 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)



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>
Ovnsstekte 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 (wheat)	75,-
Mushroom steg (melk, soya)	69,-
Coleslaw (melk, egg, mustard)	58,-

DESSERTER / DESSERTS

Sjokoladefondant

Serveres med vaniljeis og bær. (melk, egg)

Chocolate fondant

Served with vanilla ice cream and berries. (milk, egg)

185,-

Klassisk crème brûlée

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)

185,-