

## ***FLYTENDE FRISTELSER*** ***- før - til - og etter maten***

### ***Aperitif***

#### ***SkarvenSkaal***

Genever, cointreau, limejuice

**115,-**

#### ***Champagne***

Nicolas Feuillatte, brut

**kr 250,- pr gl - 20 cl**

#### ***Tørr Martini***

**115,-**

#### ***Tromsø Kir***

Multelikør og musserende vin

**125,-**

#### ***Kir Royal***

Creme de Cassis de Dijon og champagne

**165,-**

#### ***Spritz***

Aperol (3 cl), Arctic Water og musserende vin

**125,-**

## FORRETT STARTERS

### Gratinert Kongekrabbe 175,00

Denne selvvandrende "importen", som ikke bryr seg om grenser eller grensekontrollen på Storskogen, er det ikke så lett å overse når man skal lage en nordnorsk sjømatmeny. At den i tillegg smaker fortreffelig – er ingen ulempe. Eller bakdel, som enkelte sier, og tenker da kanskje på noe spesielt – eller noen spesiell? Den første registrerte kongekrabben i Norge ble fanget i Varangerfjorden i 1976 – av fiskeren Øystein Kristiansen – på garn. Den veie 6,3 kg – og var en hannkrabbe. Det er kun hankrabber som kan fanges. Diskriminerende? Gratinert med hvitløkssmør, serveres med er tepuré og syltet rotgrønnsak

#### KAMCHATKA

Allergener; fisk/skalldyr, melk/laktose, sulfitt

### Toast Trio 165,00

En spennende trio, som består av tørrfiskkrem, eller mantecato som det heter i Italia, tilsmakt med ramsløk, majonesbasert krabbesalat av kongekrabbe og en laksemousse, laget på rå og røkt laks. Anrettes på toast av Skarvenbrød, garneres med bayersirup og tangkapers.

#### MANTECATO, KING CRAB SALAD AND MOUSSE OF FRESH AND SMOKED SALMON

Allergener; gluten, fisk, laktose, nøtter

### Oksecarpaccio og reinsdyrtartar 155,00

Filet av okse, tartar av reinsdyr, russetind, en modnet ost av geitmelk, multeknekk, noe grønt, tangsalt, grovmalt pepper, og olivenolje. Tamt og vilt på samme tid, noe som gir mange assosiasjoner, uten at vi skal utdype det spesielt. En god start på et godt måltid.

#### CARPACCIO OF SMOKED WHALE AND REINDEER

Allergener; soya, melk, gluten, nøtter

### Tomatisert fisk og skalldyrssuppe 135,00

Klar fiskekraft tilsatt tomater og krydder – garnert med grønnsaker, reker, blåskjell, kongekrabbe og fisk. En nydelig og smakfull start på et godt måltid. Servert med ferskt brød, ramsløkmajones og smør. Kan også fås som hovedrett.

#### FISHSOUP OF THE SEASON- ADDED CRUSED TOMATOES

Allergener; selleri, soya, nøtter, melk, gluten

### EN FRISTELSE SOM FORRETT – EN ORGIE SOM HOVEDRETT

#### Blåskjellfristelse 145,00/295,00

Rikelig med blåskjell, handplukket fra et rent og blått hav - kost over hvitvinsdamp, med litt hvitløk, og chili. Kraften tilsattes fløte og Jospergrønnsaker. Serveres med Skarvenbrød og smør.

#### A TEMPTATION AS A STARTER – AN ORGIE AS A MAIN COURSE

Allergener; skalldyr, fisk, melk

### Klippfisksalat 135,00

Laget av tynne skiver av rå (utvannet) klippfisk Gran Reserva, som er en ekstra modnet klippfisk fra Dybvik AS, med mye god lagret og velutviklet smak og aroma. Garneres med Josperpotet, sjalottløk kokt i eplejuice, og syltede rotfrukter. En av de 365 rettene en "ei god kjerring" skal kunne – i Portugal, har vi latt oss fortelle.

#### BACALAO SALAD

Allergener; fisk, sulfitt

### Øl og akevitgravet hval 125,00

Små terninger øl og akevittgravet hval, garneres med Russetind (modnet geiteost), tangremulade tilsatt ramsløk, og syltede rotgrønnsaker. Gode smaker!

#### MARINATED WHALE/ (BALAENOPTERA ACUTOROSTRATA)

Allergener; melk, gluten, nøtter



### Velkommen til Arctandria SjømatRestaurant

Originalitet, ekthet og folkelighet er tre grunnleggende stikkord i VertsHuset Skarven. At vi aktivt skal bidra til fremme av kystkulturen i nord står svart på hvitt i vår formålsparagraf. Arctic Cuisine, Det Arktiske Kjøkken og Arktisk Mat er en annen viktig del. Som du kanskje alt vet, er husets matopplevelser basert på råvarer fra det utrolige Arktiske Spiskammer. For oss er det viktig at du føler deg hjemme. Vi håper du trives så godt at du besøker oss igjen. Snart....?

### Welcome to Arctandria Seafood Restaurant

Originality, genuineness and popularity are three fundamental key words to describe VertsHuset Skarven. The fact that we shall make an active contributing to advancing our North Norwegian cultural heritage is clearly stated in our objective. Arctic Cuisine is another important aspect. As you possibly already know, our culinary delights are based on fresh ingredients from the amazing Arctic pantry. It's important for us that you feel at home. We hope your visit is so enjoyable that you return again – soon!

### Willkommen zu einer arktischen Schlemmerei im Fischrestaurant Arctandria

„Original“, „echt“ und „volkstümlich“ sind Worte, die das Gasthaus Skarven treffend beschreiben. Es steht schwarz auf weiß in unseren Statuten geschrieben, daß wir aktiv dazu beitragen sollen, die Küstenkultur im hohen Norden zu fördern und zu erhalten. Arktische Speisen und Spezialitäten sind ein anderer wichtiger Teil unserer Geschäftsidee. Wie Sie vielleicht bereits wissen, sind die Leckerbissen unseres Hauses aus Rohstoffen unserer unglaublichen arktischen Speisekammer zubereitet. Für uns ist es wichtig, daß Sie sich wie zu Hause fühlen, daß Sie bereit sind, neuartige Speisen zu probieren, und daß Sie sich vielleicht auch Zeit für eine Rückmeldung nehmen. Wir hoffen, daß Sie sich wohl fühlen und bald wiederkommen!

### Bienvenue au restaurant Arctandria pour une dégustation des délicatesses de l'arctique

Originalité, authenticité et popularité sont les trois mots fondamentaux du restaurant Skarven. Propager d'une manière active la culture de la côte du Nord est le but principal que nous nous sommes donnés. La nourriture et la cuisine de l'arctique sont le second point important de notre société commerciale. Comme vous le savez peut-être déjà, la cuisine du restaurant est basée sur des produits brut du garde-manger arctique. Pour nous, l'important est de vous offrir une ambiance familiale, que vous soyez ouvert pour des dégustations nouvelles et que vous preniez le temps de nous donner vos impressions. Nous vous souhaitons un bon appétit et espérons que vous reviendrez nous rendre visite prochainement.

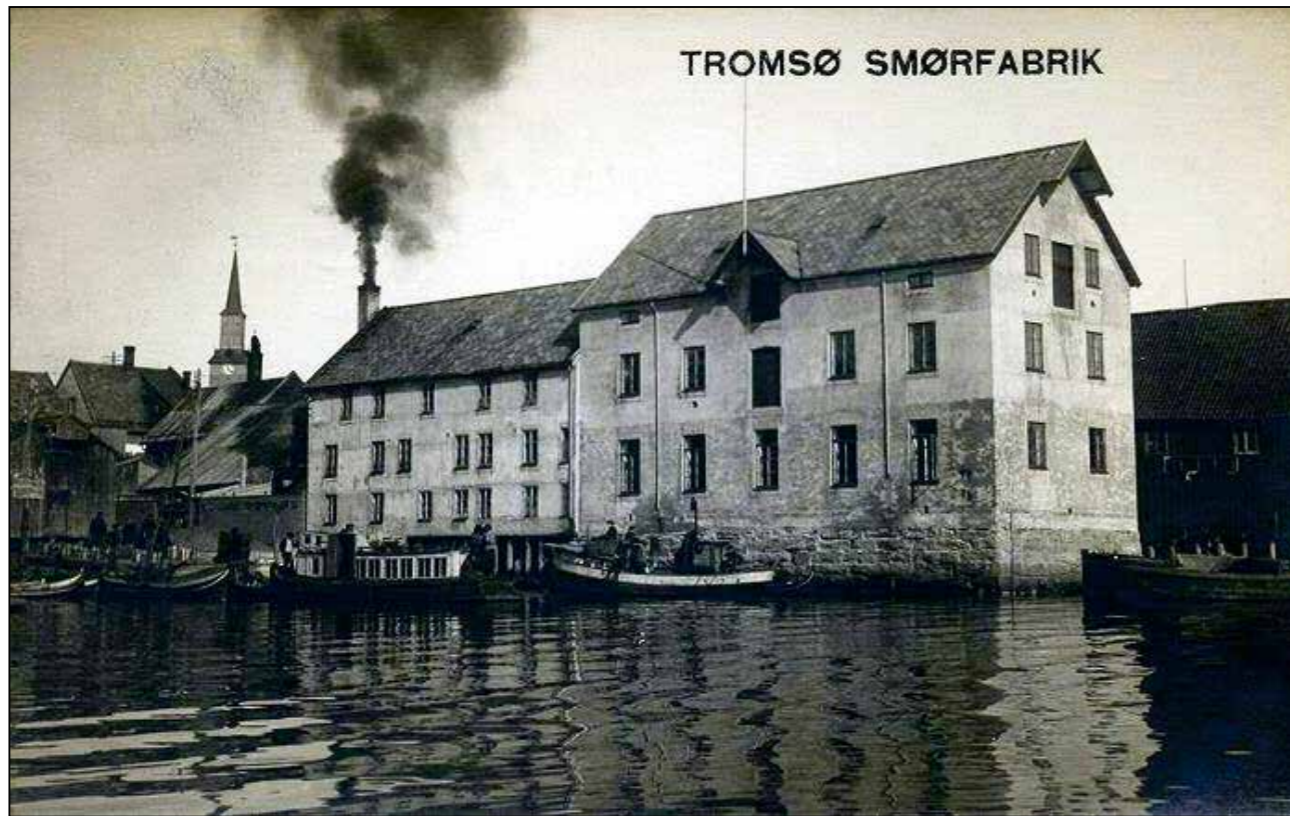
### Benvenuti ad un'avventura culinaria artica nel ristorante di pesce ARCTANDRIA

Originalità, genuinità e popolarità sono le tre parole d'ordine per la trattoria "SKARVEN". Il nostro scopo sociale, scritto in nero su bianco nel nostro statuto, è di contribuire a promuovere la cultura della costa nel nord.

La cucina artica e i piatti tipici dell'artico sono un'altra parte importante della nostra idea d'affari. Avrete forse già notato che le nostre specialità si basano sull'incredibile dispensa dell'artico. Per noi, l'importante è che voi vi sentiate come a casa vostra, aperti a delle esperienze nuove, e che ci fate sapere il vostro parere. Speriamo che vi troverete bene, e che tornate presto da noi!

### Bienvenido a una Experiencia Gastronómica Ártica en el Restaurante de Mariscos Arctandria

Originalidad, autenticidad y popularidad son las tres palabras claves que describen la taberna Skarven. La promoción activa de la cultura costera septentrional es parte de nuestros objetivos sociales. Arctic Cuisine, La Cocina Ártica, y la Comida Ártica son también elementos importantes de nuestro concepto. Como usted quizá ya lo sabe, las experiencias culinarias de la casa están basadas en materias primas de la increíble Despensa Ártica. Para nosotros es importante que usted se sienta en casa, esté abierto a nuevas experiencias gastronómicas y - si lo desea - nos dé su opinión. Esperamos que se sienta tan a gusto que desee volver pronto.



# Da Skarven var smørfabrikk

**Her holder ute-stedet Skarven til i dag. Men bygget ble ført opp for å omsette alt annet enn øl. Smør preget bygningen en gang i tiden.**

Bildet er tatt rundt 1920, og er motiv på et postkort som vi har lånt av vår postkortekspert Andreas Eileng. Den gang bildet ble tatt, var det A/S Tromsø Smørfabrik som holdt til i bygget.

Fabrikken var etablert i februar i 1908 av en herremann ved navn Gerh. Hay. Han var fabrikkens disponent de to første årene. Smørfabrikken holdt til i langt mer beskjedne lokaliteter enn det kjente murbygget som vi ser på bildet.

Det var først i 1918 at fabrikkene fikk oppført denne murbygningen for å gi smørfabrikken bedre lokaler og dermed bedre arbeidsforhold for de ansatte.

Ikke bare lokalitetene ble bedre, det ble kjøpt inn nye maskiner som gjorde smørproduksjonen mer moderne, og det ble også investert i et nytt, moderne kjøleanlegg. Og i 1918 var det en selvfølge at det ble installert elektrisk strøm i den nye fabrikkbygningen.

## Varmt hvetebrød

A/S Tromsø Smørfabrik hadde hele Nord-Norge som nedslagsfelt, og produktene var meget po-

pulære. Smørmerkene hadde flotte navn den gang. «Plantago», «Polar» og «Dacapo» gikk – vi hadde nær sagt – som varme hvetebrød.

I 1929 skjedde en organisatorisk rekonstruksjon av bedriften. A/S Pellerin, Oslo

Margarinfabrik skjøt inn ny kapital, og som følge av jordbrukets omsetningslover måtte navnet i 1932 endres fra Tromsø Smørfabrik til A/S Tromsø Margarinfabrik.

Konkurransen innen smørbransjen var stor på denne

tiden. Det fantes i perioden 1929–1948 hele 70 margarinfabrikker over hele landet. A/S Pellerin, Oslo Margarinfabrik hadde en betydelig markedsandel i landsdelen.

I Oslo var konkurransen blant smørproducentene meget stor,

ja så stor at A/S Pellerin la ned produksjonen i Oslo og flyttet den nordover. Halvparten av produksjonen ble lagt til Melbu i Vesterålen, mens den andre halvparten ble kanalisert til Tromsø. Dette skjedde på begynnelsen av 1950-tallet.

Men fabrikkene i Tromsø trengte mer plass til produksjonen, og i 1956 bygde Tromsø Margarinfabrik en fire etasjers høy bygning rett ovenfor fabrikklokalene som i dag huser Skarven. I 1957 ble margarinfabrikken flyttet over i nybygget, og holdt til der helt til fabrikkene ble lagt ned.

## Melk

På sørsiden av bygget var en vogn hvor båter som kom fra distriktet med melk, losset melkespannene her. De ble så kjørt med hest og vogn opp til krysset Grønnegata/Strandskillet hvor meieriet hadde sine lokaler.

I dag er det restaurantbransjen som holder til i den gamle smørfabrikken. I 1986 ble vertshuset Skarven etablert, og siden har det vært en verdensberømt uteplass i Norge – både puben i første etasje og fiskerestauranten Arctandria i andre

Men en gang var det smør – og ikke øl – som preget huset.



**SMØR OG ØL:** En gang i tiden var det smør som ble produsert i lokalene som i dag er kjent som Skarven. Foto: Kjersti Bergmo Andersen



**JONNY HANSEN**  
jonny@ltromso.no • 911 60 825

## HOVEDRETTER MAIN COURSE

### Tomatisert fisk og skalldyr gryte 385,00

Klar fiskekraft tilsatt tomater og krydder, blant annet chili, garnert med grønnsaker, reker, blåskjell, snøkrabbe og rød og hvit fisk. En rikholdig, nydelig og smakfullt måltid. Serveres med ferskt brød, ramsløkmajones og smør av geit. Skal også være litt hot.

### FISHSOUP OF THE SEASON- ADDED CRUSED TOMATOES

Allergener; selleri, soya, nøtter, melk, gluten

### Ovnsbakt kveite 335,00

Hellig fisk, hellefisk, som den også kalles. Hippoglossus – hippoglossus. Kjært barn har mange navn. Bakes i ovn – serveres med syltede rotfrukter, potet- og sellerirotpuré og sandefjordsmør.

### HALIBUT

Allergener; fisk, melk, sulfitt

### Ishavsroye med risotto 295,00

Sjørøye, *Salvelinus alpinus*, er en anadrom fisk, trives i kalde farvann, både sjø, ferskvann og brakkevann, og har sin utbredelse i hovedsak fra Nord-Trøndelag og nordover. Smakfull, rødlig fiskekjøtt med fin og fast struktur. Denne er oppdrettet. Rød fisk Risotto, "Cross over" som vi sier når vi ikke helt vet hva vi har begitt oss inn på. Betyr at vi har hentet litt inspirasjon fra andre deler av verden. Ishavsroyefilet anrettet på risotto, tilsatt "brent paprika", vårløk, dill olje, skavet blomkål og brokkolistilk.

### ARCTIC CHARR

Allergener; fisk, melk

### Dagens ferske (dagens fangst)

Sjekk med servitøren eller kokken. Denne retten har sin base i hell og lykke, hvilken fisk som har sin beste periode på denne tiden, bifangst eller hva fiskehandleren har klart å få tak i. De dagene han ikke har noe, da kan heller ikke vi by på noe.

### CATCH OF THE DAY

Allergens: sjekk med servitør/kjøkken

## HOVEDRETTER MAIN COURSE

### Moden fisk

"Moden fisk" er en benevnelse VertsHuset Skarven fant også kunne brukes på fisk, da vi ønsket å gi tørrfisk, boknafisk, klippfisk, saltfisk, kort sagt all fisk som har gjennomgått en modningsprosess før servering, et felles navn. Til denne kategorien hører også røkt laks, speket laks, gravet laks, varianter av ørret og ishavsrøye, rakfisk, lutfisk, flere silderetter, ikke minst matjesharing og matjessill, speket uer, rødsei og sikkert noen varianter vi ikke vet om.

Vi kjenner også til at noen har utvidet begrepet til å gjelde homo sapiens over 45 – noe du selvsagt ikke finner i vår meny. Et sted går grensen!

### MATURE FISH

#### Grilled tørrfisk 345,00 / 395,00

Dette er den torsk som ikke ble mølje i fjor. Torsk av beste kvalitet får henge til tork i en fin Nordnorsk vinter og vår, kaldt, men uten frost, til tørking. Deretter skal den modnes litt. Vi bruker tørket rotskjær/råskjær av torsk, da den ikke får like markant modnings smak og aroma som rundtørket fisk. For å gjøre den litt enklere å spise gir vi den tilbake noe av vannet (vannes i ca 8 døgn). Deretter fjerner vi alt av bein - griller den med hvitløkssmør - og serverer den med ristet bacon, stuede gulrøtter. Tørrfisk er inn. Tørrfisk er moden fisk.

Ergo; modenhet er inn.

Vår absolutt mest populære rett – som vi rett og slett ikke tør gjøre noe med.  
Normal porsjon tørrfisk inneholder 180 gr tørrfisk. Stor porsjon; 300 gr

### GRILLED STOCKFISH

Allergener; fisk, melk, egg, nøtter

#### Ovnsbakt boknafisk med tappendade 315,00

Nesten tørrfisk. Bokna torsk blir avbrutt i tørkeprosessen etter ca 14 dager/3 uker, og blir derfor ikke like tørr som tørrfisk, som henger i flere måneder. Boknafisk skal være myk inni. Gjennomgår heller ingen ettermodningsprosess. Trenger derfor lite utvanning. Noen ganger ikke noen utvanning. Serveres med baconvinaigrette, grønnsaksbukett med asparges og vårløk, potet- og sellerirotpuré.

### BOKNAFISK

Allergener; fisk, melk

#### Bacalao Arctandria 315,00

Klippfisk av torsk, godt modnet og deretter utvannet i ca 24 – 36 timer, legges lagvis sammen med potet og løk. Tilsettes Skarvens egen Bacalaoaus, og får koke i ovn til den er mør og full av smak. Klippfisk vil normalt være litt saltere enn "lettsaltet torsk" da utvanningsprosessen, som tar bort salt, også tar bort smak. Dersom all salt fjernes så forsvinner også smaken, og den gode klippfiskfølelsen med den. Serveres med Skarvenbrød. Beregnet for lang nytelse.

### BACALAO A LA US

Allergener; fisk, soya, sulitt

#### Lun klippfisksalat med potet 295,00

Dampet klippfiskrygg, anretter sammen med potet, lakserogn og sjalottløk kokt i eplejuice, syltede rotfrukter, sort oliven og grønn salat. God brød, tangremulade tilsatt ramsløk og geitsemør hører til.

### SALAD OF BACALAO

Allergener; fisk, laktose

*Dette er en dessert som vi i perioder kan være utsolgt for –  
da vi er avhengig av både kua og oksen  
– og det er ikke alltid de vil samtidig – de heller.*

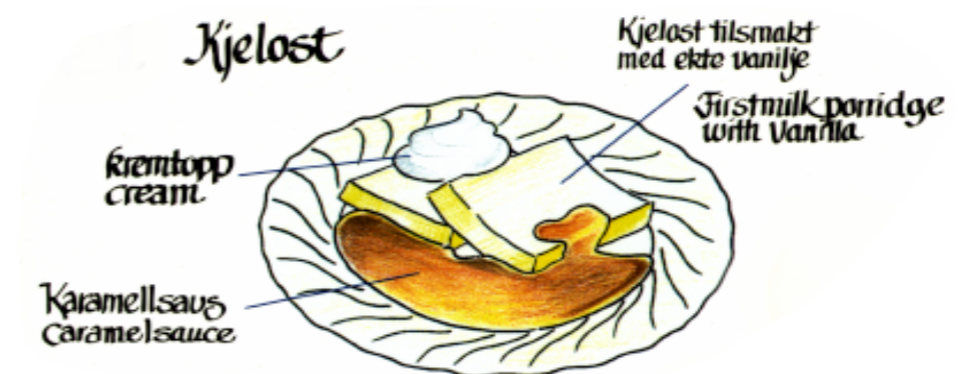
## Kjelost (Kalvedans) 175,00

Laget på ekte råmelk - den første melken kua gir etter kalving.

Et naturprodukt, full av tradisjon og minner! Kjelosten er tilsmakt med litt vanilje og sukker. Resten av smakstilsetningen gjør du selv, og kan velge mellom følgende:  
Kanel, sukker og melk, karamellsaus eller rødsaus!

God som dessert og god for helsa!

Allergener; melk



### FIRST MILK PORRIDGE (PUDDING)

### **Bringebær drøm 135,00**

Hva det er; Bringebærmousse på browniebunn tilsatt valnøtter, toppes med bringebærgele. I tillegg bringebærsorbet og bringebærkjeks. En fryd for ganen, og en en utmerket avslutning av måltidet.

#### **RASPBERRYDREAM**

*Allergener; gluten, nøtter, egg, lactose*

### **Arctandrias ostekake 125,00**

En kremet ostkake, laget på sukkerbrødbunn dynket med multelikør, lagvis med kremost tilsatt pisket fløte og eggedosis. Toppes med revet sjokolade. Laget etter inspirasjon av den italienske Tiramisu.

#### **ARCTANDRIAS CHEESECAKE**

*Allergener: gluten, egg, nøtter, melk/laktose*

### **Ostetallerken 135,00**

Dersom våre lokale leverandører ikke er utsolgt så serverer vi: Blåmuggost av geit, hvit vellagret geitost og lagret ost av kumelk. Rabarbrakompott. Ost er en utmerket avslutning, men foretrekkes av mange som et lite hvileskjær før desserten. Gir rom for et glass søt vin også. Prøv selv. Så avslutter du med noe ekstra søtt og godt.

#### **CHEESE BOARD**

*Allergener; nøtter, selleri, melk/laktose*

### **Småkaker 75,00**

5 stk småkaker fra konditors og kokkens kreasjoner. Spør servitøren eller kokken om hva dagens rasjon inneholder.

#### **PETIT FOURS**

*Allergener; melk, egg, nøtter, gluten, sulfitt*

## **HOVEDRETTER MAIN COURSE**

### **Ytrefilet av lam 355,00**

Til de, som har havnet i godt selskap men likevel vil ha kjøtt når de andre vil ha fisk, kan vi tilby følgende; Ytrefilet av lam, stekes, gratineres med urtecrust og sennep, servers med tomatiserde grønnsaker, Jospotet og rødvinsglace.

#### **MUTTON ARCTANDRIA SIRLOIN**

*Allergener; soya, gluten, nøtter, sulfitt, sennep, melk, egg*

### **(H)valgets kval 315,00**

Et stykke Vågekval av beste slag og av god familie, stekes, serveres med gulrotpuré, salat med serveres med en lun salat av eple, rødløk, paprika, kapers olje og potet. Enkelt og greit! En smak av fangst, tradisjon og kultur. Smaker den historie – så får du ny – for det skal den ikke.

#### **WHALE STEAK**

*Allergens: selleri, sulfitt*

## **Vegetar**

Gi servitøren beskjed og vi tilpasser oss dine vegetarønsker. Noen aksepterer ost og meieriprodukter, andre også egg. Variasjonene og kokkens muligheter blir da større, og utfordringen mindre. (eller som blondinen sa: jeg er halvt vegetarianer – på morsiden)

#### **VEGETARIAN**

### **Det grønne valg 265,00**

Grønnsagslasagne og salat  
Vi supplerer gjerne med ost eller eggretter dersom du synes det er ok.

#### **THE GREEN ALTERNATIVE**

### **Fersk pasta 265,00**

m/ krydret tomatsaus og grønnsaks-pytt-i-panne.

#### **FRESH PASTA**

*Allergener; gluten*

## HOVEDRETTER MAIN COURSE

### Barnemeny

Barn under 14 år

#### CHILDREN'S MENU

### Forrett 45,00

STARTER

### Hovedrett 95,00

MAIN COURSE

Velg fra meny – barneporsjon  
eller  
kyllingbryst eller pølse

Servert med potet eller pasta

CHOOSE FROM THE MENU (CHILDREN'S PORTION) OR  
CHICKEN BREAST OR SAUSAGE

### Dessert 45,00

Dessertmenyen eller iskrem

## Dessert

### Sjokoladefondant 119,00

En sjokolade dessert for dessert elskere, sjokoladeelskere, og elskere i nesten alle kategorier, har vi latt oss fortelle. Casanova drakk visstnok varm sjokolade hver kveld, da man ennå ikke hadde tenkt på fondant. Historien vil ha det til at det virket! Tilsatt hvit sjokolade, og serveres med iskrem

#### CHOCOLATE FONDANT

Allergener: nøtter (kan være spor av), egg, gluten og melk

### Bjørnetjeneste 119,00

Denne har vi aldri kunnet la gå i hi. Tradisjonell og god! Nesten ikke mulig å komme forbi i disse bjørnetider. Varme, lovlig fangede bjørnebær fra verdens nordligste bjørneoppdrett, tilsettes egglikør, krem og mandelstro - og serveres med vaniljeis. Advarsel! Inneholder spor av bjørn;))

#### BLACKBERRY SENSATION

Allergener: melk, egg og nøtter

### Crème Brûlée 105,00

Crème Anglaise, Trinity Cream, eller Crema Catalana er andre navn på denne desserten. Hva det er? Det kjære barn med så mange navn; En nydelig pudding basert på egg, fløte, melk, sukker og smak.

#### CRÈME BRÛLÉE

Allergener: melk, egg og sulfitt

### Sitronkrem med marengs og karamelliserte nøtter 95,00

Denne desserten er som beskrevet over, og bør smakes. En lett og sursøt avslutning av måltidet. Passer utmerket dersom man har hatt ost før desserten. Spennende og himmelsk god!

#### LEMONCUSTARD WITH MARENG AND CARAMELIZED NUTS

Allergener; melk, egg, nøtter

### Rabar(e)brasuppe med bringebærsorbet 95,00

Aldri en sommer uten rabarbra. Vi lager en smakfull suppe av denne, tilsetter noen biter mørkøkt rabarbra, og serverer den lett lunet og toppet med bringebærsorbet.

#### SOUP OF RUHBARB WITH RASBERRY SORBET

Allergener: egg