

## ***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

### Torsketunge og rogn 125,00

Torsketunge er først og fremst en sesongvare, til tross for at den finnes på torsken hele året. Både torsketunga og rogn tilhører skrei sesongen, etter vår mening. Som forrett får du en tunge, panert med brødkrumme og revet parmesan, stekt i smør. Anrettet sammen med rogn av torsk. Servert med syltet gulrot og tangremulade

#### COD TONGUE AND ROE

Allergener; fisk, gluten, melk

### Gulrotsuppe med torsk 115,00

Suppe av gulrøtter, chili og ingefær, ispedd andre godsaker. Garneres med gode grønnsaker og deilig fersk torsk og sprøstekt bacon. Suppen er laget på grønnsaksbuljong og er dermed også utmerket som vegetar måltid, - når du dropper fisken og baconet. Garneres da med ristede nøtter. Serveres med skarvenbrød og smør.

#### CARROT SOUP SERVED WITH COD

Allergener; fisk, nøtter

### Rein og varmrøkt kval 125,00

Tynne-tynne skiver av hval og rein, som flatt hav utover tallerken. Reinen er rå, mens den varmrøkte kvalen får kjenne både røyk og varme. Serveres med gjetaost, brødkrutonger av Skarvenbrød, salat og vårløkolje. Kval og rein er tradisjon i Norge.

#### CARPACCIO OF SMOKED WHALE AND REINDEER

Allergener; soya, melk, gluten, nøtter

### Skalldyrssuppe av snø- og kongekrabbe 155,00

Snøkrabben; *Chionoecetes opilio* (snøgjeter) ble for første gang oppservert i Barentshavet i 1996. Først lager vi kraft av skallet snø- og kongekrabbe - skallet brennes av med SkarvenCognac. Siden blir det suppe - som vi legerer med fløte og krabbesmør. Garneres med krabbekjøtt og vårløkolje. Serveres med skarvenbrød og smør.

#### SNOW- AND KING CRAB SOUP

Allergener; fisk, skalldyr, melk

### EN FRISTELSE SOM FORRETT - EN ORGIE SOM HOVEDRETT

#### Blåskjellsfristelse 145,00 / 295,00

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

#### MUSSEL TEMPTATION

Allergener; skalldyr, fisk, melk

### Skarvenplank 185,00

Et lite potpurri av forretter, eller „smågodt fra havet“ som hun sa, da hun så marinebåtene legge til kai. Vi røper gjerne innholdet; Torsketunge, torskerogn, røkelaks, blåskjell, reincarpaccio, hval og snøkrabbesuppe. Skarvenbrød og smør.

#### THE SKARVEN PLANK

Allergener; fisk, skalldyr, melk, 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.

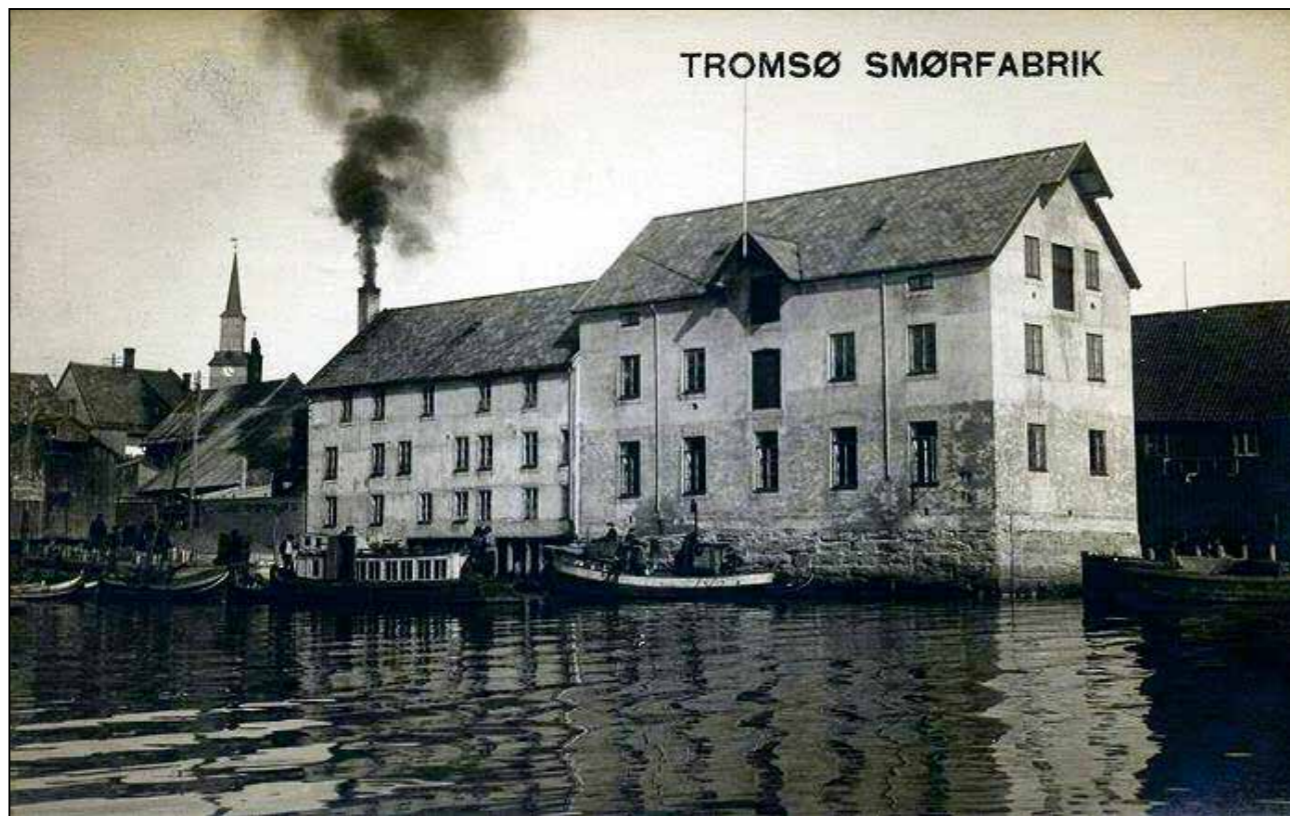
### Benvenuti ad un'avventura culinaria artica nel ristorante di pesce ARCTANDRIA

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 lokaler enn det kjente murbygget som vi ser på bildet.

Det var først i 1918 at fabrikkens 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 hvetebrod

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 hvetebrod.

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

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

Konkurransen innen smørbransjen var stor på denne

tiden. Det fantes i perioden 1929–1948 hele 70 margarinfabrikker over hele landet. A/S Pellerin, Oslo Margarinfabrikk 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 Margarinfabrikk 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@tromso.no • 911 60 825

## HOVEDRETTER MAIN COURSE

### Pannestekt torskerygg 315,00

Pannestekt torskerygg, anrettet med blomkål- og selleripuré, syltet gulrot, jospotet, nøtte- og soyasmør. Smaker vanvittig godt! Dersom noe kan være både vanvittig og godt? Fryktelig snill? Jævlig fin? Kjempeliten?! Vi er flinke til å sette ord på ting, ikke sant?

### PAN-FRIED COD LOINS

Allergener; fisk, nøtter, soya, melk

### Kveite - parmesangratinert 335,00

Hellig fisk, hellefisk, som den også kalles. Hippoglossus – hippoglossus. Kjært barn har mange navn. Gammel overtro sa også at man aldri skulle bruke det rette navnet på fisken, derfor sa man ikke kveite. Ikke lett å fange. Man må ha "haill" som man også sier lokalt; "kveithaill". Ikke lett å fange det heller. Den største beinfisk med fast tilholdssted i Nord-Atlanteren. Hunnen kan bli over 300 kg, mens hannen er en "mort" på 50, blir sent kjønnsmoden og er stedbunden. Det gir noen assosiasjoner, ikke sant?

Stykker av denne kveita stekes lett – gratineres med revet parmesan i en parmesansaus – serveres med parmesanchips, grønnsaker og mandelpoteter.

### HALIBUT AND PARMESAN AU GRATIN

Allergener; fisk, melk

### Ishavsroye 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. Vi steker filet av denne, og serverer med selleri- og blomkålpuré, brokkoli, og rødbetesmørsaus. Godt for både øye og gane!

### ARCTIC CHARR

Allergener; fisk, melk

### Torsketriologi 315,00

For de som har vanskeligheter med å bestemme seg, eller fordi de gjerne vil ha flere smaker: Tørrfisk, klippfisk og fersk torsk i skjønn forening. Med en nydelig gulrot saus tilsmakt med hvitvin, garnert med sesongens beste grønnsaker og blåskjell. Potet dersom du ønsker det. Smakfullt og delikat.

### STOCKFISH, BACALAO AND FRESH CODFISK - COD TRILOGY

Allergens: fisk, blåskjell, melk, sulfitt

### Møljebuffet 495,00

Fersk dampet torsk, lever, rogn, stekte torsketeronger og kjakemedaljonger – med nødvendig tilbehør. I tillegg fiskesuppe laget på skrei. Forsyn deg selv fra vår buffet.

Møljebuffet som forrett eller som en "smak" av Nord Norge 155,-

### MØLJEBUFFET

Allergener; fisk, melk

## HOVEDRETTER MAIN COURSE

### Modnet fisk

"Moden fisk" er en benevnelse vi 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 torsken 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 modningssmak 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 hvitløksmør - 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

#### Bokna torsk tradisjonell 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 gulrotstuing, kokte poteter og bacon.

### TRADITIONAL 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 Bacalaoosaus, 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

*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.

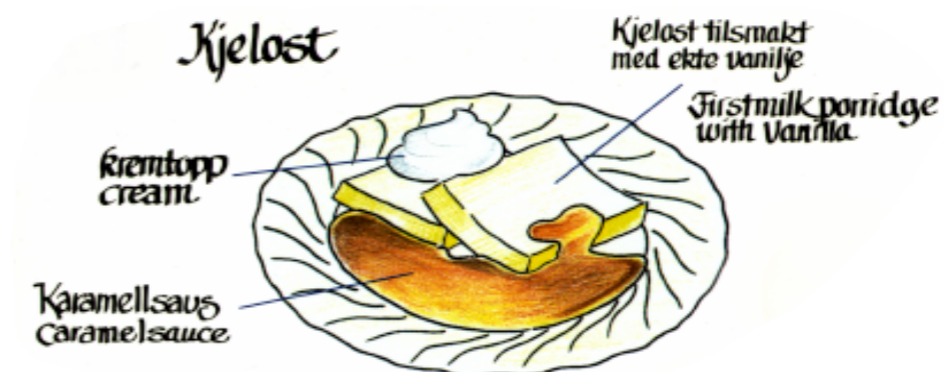
Et naturprodukt, full av tradisjon og minner! Kjelosten er tilsmakt med litt vanilje og sukker.

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)

## Multeparfait 135,00

Med sin gyldne glød minner multer om sommer og varme, selv når den ligger i iskrem. Hjemmelaget multeisikrem. Rikelig med fløte, eggeplommer og multer. Anrettes på mandelbunn. Serveres sammen med multesaus. Herlig, også om vinteren!

### CLOUDBERRY PARFAIT

Allergener:

## Gratinerte bringebær 135,00

Bringebær lagt ned i hjemmelaget vaniljekrem. Dersom det finnes dessertsaus med mersmak – så er det denne. Denne er så god at det varmer sjela eller et annet sted. Er du redd for kalorier og sukker, passer denne de dagene du ikke bryr deg om sukker og kalorier. Vi rasper hvit sjokolade på toppen – og gratinerer.

### RASPBERRIES AND CUSTARD

Allergener: egg, melk, kan være spor av sulfitt

## MØLJE DESSERT

Har du spist mølje – og vil hoppe over desserten – så bør du høre på et godt råd, som vi har fått fra en erfaren møljespiser. "Avslutt mølje-middagen med surmelk/kefir – så unngår du smaken av mølje neste dag. "Gulp – det var godt sagt! Derfor har vi laget følgende surmelksdessert;

## Kefir & vaniljekesam 95,00

Kefir og vaniljekesam piskes – smakes til med litt sukker – garneres med bær

### KEFIR & VANILLA CURD

Allergener: melk og gluten

## 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

## HOVEDRETTER MAIN COURSE

## Reinsdyr Arctandria 355,00

Det ligger i navnet. Arctandria – porten mot ishavet. Mørbradbiff av vårt kanskje mest kjente arktiske dyr, tatt med sluk under svømmeturen fra sommerbeitet - (derfor på en sjømatmeny), stekes, og serveres nå med gulrotpuré, soppstuing, tyttebærchutney, ovnsbakte poteter fra vår kullgrill og rødvinssaus.

### REINDEER ARCTANDRIA

Allergener; melk, sulfitt

## (H)valgets kval 315,00

Et stykke Vågekval av beste slag og av god familie, stekes, serveres med gulrotpuré, salat med/av estragon, persille, poteter og erter. Enkelt og greit!  
En smak av fangst, tradisjon og kultur. Smaker den historie – så får du ny – for det skal den ikke.

### (H)VALGETS KVAL

Allergens: melk

## 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

## Dessert

### Sjokoladefondant 115,00

Med ny smak i tillegg: karamell og hvit sjokolade.

Etter hvert en klassiker – som bare må være der. 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! Serveres med iskrem og bær.

#### 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 mandelstrø - og serveres med vaniljeis. Advarsel! Inneholder spor av bjørn;))

#### BLACKBERRY SENSATION

Allergener: melk, egg og nøtter

### Crème Brûlée Valhall 118,00

For vikinger! Creme Brulee tilsmakt med honning, og servert med en smak av Mjød (18år). 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. Hos oss serveres den med friske bær, honning, mjød og brennes av med sukker.

#### CRÈME BRÛLÉE VALHALL

Allergener: melk, egg og sulfitt

### Tilslørte Tromsøberter 105,00

Kan nesten sammenliknes med "tilslørede bondepiker", kanskje ikke så tilsløret, og litt mer urban i smaken, med et hint av syden. Epler, sukker, kanel, chilli, brødrasp og krem. Kan ikke bli bedre, sies det, av de som har vett på Tromsøberter.

#### BROWN BETTY

Allergener; melk, egg, spor av nøtter, gluten

### Fløtepudding med karamel og sjokolade 95,00

Dette er en dessert vi har kopiert fra Italia. En panna cotta, som ifølge italienerne betyr, rett oversatt, "kokt fløte", tilsettes blant annet smak og gelatin for at det skal bli en pudding. I dette tilfellet; Halve puddingen er tilsmakt med karamell, den andre delen med sjokolade.

#### PANNACOTTA WITH CAMEL AND CHOCOLATE

Allergener: melk, egg, nøtter