

## ***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

### Kongekrabbe 195,00

Kongekrabbe gratineres med hvitløkssmør. Garneres med syltet løk, salat, blomkål og brødkrutonger. Kongekrabben trives i kalde farvann. Vi er kanskje litt brutale der, da vi gratinerer den!

#### KINGCRAB - GRATINATED

*Allergener: fisk, gluten, melk/laktose, egg, skalldyr/Allergens; fish, shellfish, lactose, egg, crustaceans*

### Kongekrabbesuppe 175,00

Kongekrabben ble satt ut i Murmanskfjorden på 1960 tallet, og siden den gang har den regjert havbunnen på Øst Finnmark. Først lager vi kraft av skallet – etter å ha brent det av med SkarvenCognac. Siden blir det suppe – som vi legerer med fløte og krabbesmør. Garneres med kongekrabbe og vårløk olje. Serveres med skarvenbrød og smør.

#### KING CRAB SOUP

*Allergener: fisk, skalldyr, sulfitt, seller og melk / Allergens: fish, crustaceans, lactose*

### Rakfisk 155,00

Rakfisk har gjennomgått en spesiell prosess (fermentering) som gir den en smak og aroma rakefiskelskere forbinder med noe hinsides, som andre er enige med, men forstår i tillegg ikke hvorfor det skal spises. Rakfiskelskeren himler med øya, smatter og lager lyder slik elskere gjør. Gode medgjester og servitører later som ingenting. Vi serverer rakfiskfilet - med potetlelse, rømme og løk, pepperrot.

#### NORWEGIAN SPECIALITY; TROUT- HALF FERMENTED

*Allergener: fisk, melk, gluten, /Allergens; fish, lactose, gluten*

### Reinsdyrtartar 175,00

Flatbiff av rein, hakket og kvernet, garnert med marinerte tyttebær, rømme tilsmakt med tjæresirup, syltet løk, multeknekk, eine og salat. Misunnelig råskap i denne retten!

#### REINDEER TARTAR

*Allergener: sulfitt, melk, gluten/Allergens, sulfitt, lactose, gluten*

### Rypebryst 195,00

Rypejakta er godt i gang. For noen varer den kanskje hele året – de med utvidet rypebegrep. Vi har vært så heldige å få tak i noen få utvalgte ryper, av ypperste kvalitet både når det gjelder bryst og kropp. Rosastekt bryst med kremet sopp, fritert pastinakk og tyttebær. Det smaker høst – eller Lagopus, som er rypas vitenskapelige navn innen skogshønsfamilien. Hva Lagopus betyr? Harefot – så vet du det.

#### TASTE THE ARCTIC - GROUSE

*Allergener: soya, nøtter, melk, gluten/Allergens; soya, nuts, lactose, gluten*

### Gulløye suppe 145,00

Det finnes mange gode supper, og denne er en av de. Laget på den nordnorske poteten Gulløye, kokt i kyllingkraft. Potetene og pastinakken moses – og sammen med fløten jevner de suppen. Tilsmakt med salt, pepper, og urter. Garnert med røkt orret eller reinsdyr, vårløkolje og krutonger.

#### POTATO SOUP WITH SLICES OF REINDEER OR SMOKET TROUT

*Allergener: soya, nøtter, melk, gluten (fisk)/ Allergens; soya, nuts, lactose, gluten (fish)*



#### 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.

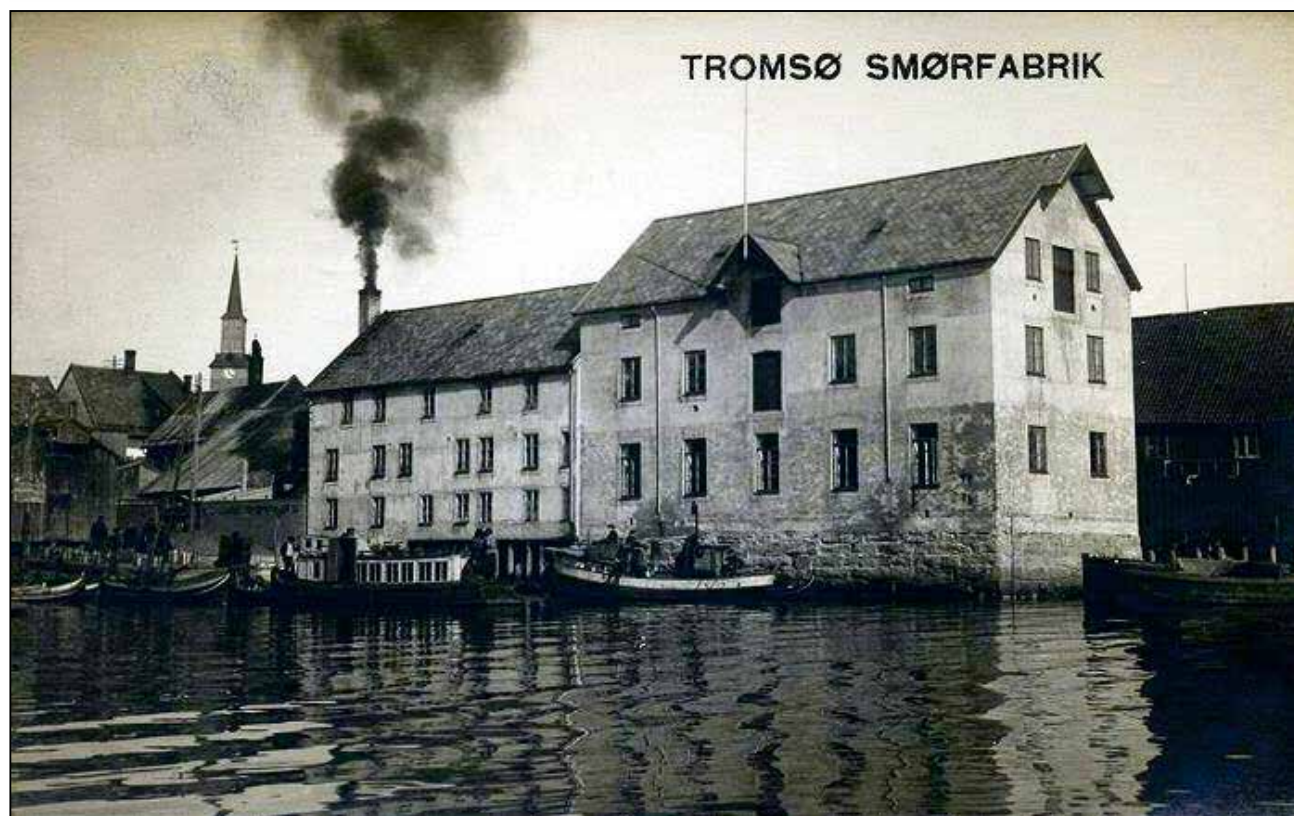
#### Benvenuti ad un'avventura culinaria artica nel ristorante di pesce ARCTANDRIA

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 disponert de to første årene. Smørfabrikken holdt til i langt mer beskjedne lokalteter 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 vorr 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

### Pannestekt seifilet 315,00

Pannestekt seirygg, anrettet med rødbetepurée, ovnsstekte grønnsaker, brokkoli, og nøttesmør og "reinbacon". Sei er en torskefisk, med flere benevnelser, alle basert på størrelse; i Nordnorge; mort, grønnsparing, småsei, stabbsei og storsei. På Vestlandet er det mort, pale-mort, pale og sei. Også kjent for sin gode smak!

### PAN-FRIED LOIN OF COALFISH

Allergener: fisk, nøtter, soya, melk, laktose. / Allergens: fish, nuts, soya, milk, lactose.

### Kveite - Parmesangratinert 345,00

Hellig fisk eller hellefisk, som er en avledning av hellig fisk. Hippoglossus – hippoglossus. Kjært barn har mange navn. Ikke lett å fange. Man må ha "hail" som man også sier lokalt – "kveithail".

Haillkvote får man ikke, det føles bare slik, for de som føler de har brukt sin del! Den største beinfisk med fast tilholdssted i Nord-Atlanteren. Hunnen kan bli over 300 kg, mens hannen blir 50. Ikke rart du må ha spesielt "hail", ellers får du bare småkveite.

Kveita stekes – gratineres med revet parmesan i en parmesansaus – serveres med parmesanchips, grønnsaker og mandelpoteter.

## HALIBUT

Allergener; fisk, soya, nøtter, melk, gluten/Allergens; fish, soya, nuts, lactose, gluten

### Urtepanert marulk Norvegienne 355,00

Luphus Piscatorius. For de interesserte; insulin ble første gang isolert fra denne artens bukspyttkjertel – så den har vært nyttig på mer enn en måte. Kan bli opptil 60 kg – 1,7 meter lang – da er hodet nesten halve lengden. Urtepanert og stekt marulk, servert med hasselback potet, pannestekte grønnsaker, syltet løk og urtesmørsaus

## MONKFISH NORVEGIENNE

Allergener; fisk, melk, soya, nøtter, gluten, sulfitt/Allergens; fish, lactose, soya, nuts, gluten, sulfitt

## HOVEDRETTER

### MAIN COURSE

#### Moden 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

#### Stockfish / Grillet Tørrfisk 349,00 / 395,00

Dette er den torsken som ikke ble mølje i fjor. Torsk av beste kvalitet får henge 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 / Allergens: fish, milk, egg

#### Ovnsbakt boknafisk med tapenade 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

#### HALF DRIED STOCKFISH

Allergener; fisk, melk, soya/Allergens: fish, lactose, soya

#### Bacalao a la oss 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

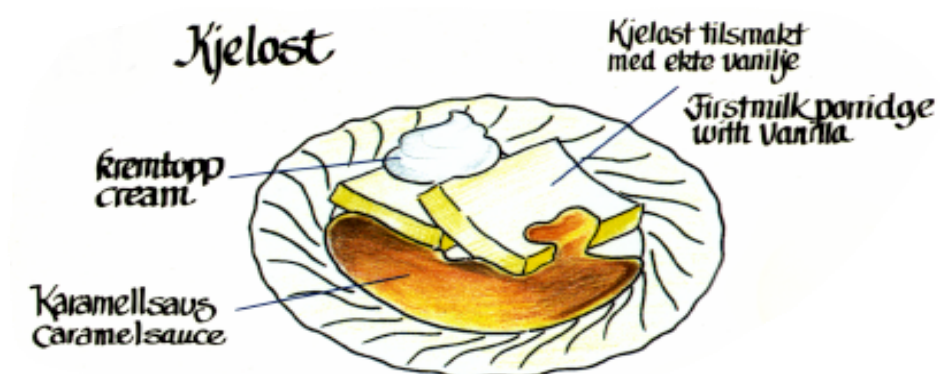
Allergener: fisk, soya og gluten / Allergens: fish, soya and gluten

*Dette er en dessert som vi i perioder kan være utsolgt for  
– da vi er avhengig av både kua og oxen –  
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 tilsomt 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 / Allergens: milk



#### FIRST MILK PORRIDGE (PUDDING)

*Made of the first milk after delivery. Hard to get - and forget!*



## ***Bjørnetjeneste 120,00***

Denne har vi aldri kunnet la gå i hi. Tradisjonell og god!  
Nesten ikke mulig å komme forbi i disse bjørnetider.  
Varme, lovlige 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 / Allergens: milk, egg and nuts*

## ***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 BRULÉE***

*Allergener: melk og egg / Allergens: milk and egg*

## ***Ostetallerken 145,00***

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***

*Allergener; nøtter, selleri, melk/laktose / Allergens: nuts, celery, milk/lactose*

## ***HOVEDRETTER***

### ***MAIN COURSE***

## ***(H)valgets Kval 305,00***

Et stykke Vågekval av beste slag og av god familie, stekes, serveres med rotgrønnsaker,  
ertepurée, tyttebær, rødvinssaus og fløtegratinerte poteter. Enkelt og greit!  
En smak av fangst, tradisjon og kultur. Smaker den historie – så får du ny.

### ***WHALE STEAK***

*A slice of the best quality northern minke whale is fried.  
Simple but delicious!*

*Allergener: fisk, soya, gluten / Allergens: fish, soya, gluten*

## ***Rein-rype 395,00***

Dette er ikke en type rype, som eksempelvis skogsrype, lirype, fjellrype eller eksos,  
men en kombinasjon av rein og rype. Et vilt møte! En porsjon; Et rypebryst, et rypeår sammen  
med mørbrad av reinsdyr. Stekes, serveres med sopp, løk, blomkål og pastinakkpuré, tyttebær, høstens  
grønnsaker, viltsaus, kokt og smakt til etter alle kunstens regler på reinsdyr- og rypekraft. Mosede poteter  
av gulløye. Vil du gjerne smake bare det ene - eller det andre – så er det mulig; bare reinsdyr eller bare rype.

### ***ARCTIC REINDEER AND ARCTIC GROUSE***

*Together with parsnip puree, chanterelles, potatoes and gamesauce. Have you ever seen the rein, dear...?*

*Allergener: melk, sulfitt, soya – kanskje litt bly / Allergens; lactose, soya, sulfitt*

## ***Vegetar***

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

### ***VEGETARIAN***

*Let your waiter/waitress know and we can meet your vegetarian wishes.  
Some accept cheese and dairy products, others also eggs, which increases the  
chef's possibilities and lessens the challenge.  
(or as the blonde said: I am half vegetarian – on my mother's side)*

## ***Det grønne valg 245,00***

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

### ***THE GREEN ALTERNATIVE***

*Vegetarian lasagne and salad  
We will gladly complement with cheese or egg dishes if you think that's ok.*

## ***Fersk pasta 245,00***

med krydret tomatsaus og grønnsaks-pytt-i-panne.

### ***FRESH PASTA***

*With spicy tomato sauce and vegetable pytt-i-panne (mixed fried vegetables).*

*Allergener: gluten, sulfitt og soya / Allergens: gluten, soya and sulfitt*

## HOVEDRETTER MAIN COURSE

### Barnemeny / Children's menu

Barn under 14 år / children under 14

**Forrett / Starter 45,00**

**Hovedrett / Main course 95,00**

**Velg fra meny – barneporsjon eller**

Choose from the menu (children's portion) or

**Kyllingbryst eller pølse**

Servert med potet eller pasta

**CHICKENBREAST OR SAUSAGE**

served with potatoes or pasta

**Dessert 45,00**

dessertmenyen eller iskrem

## Dessert

### Fløtepudding med karamel og sjokolade 115,00

Dette er en dessert vi har kopiert fra Italia. En panna cotta, som ifølge italienerne betyr, rett oversatt, "kokt fløte", ilsettes 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 CARAMEL AND CHOCOLATE**

Allergener: melk, egg og nøtter / Allergens: milk, egg og nuts

### Multesuppe med Pomoregg 145,00

Det sier seg selv, dette "egget" kom fra øst, med Pomorene. Opprinnelsen er kvarg, en spesiell type syrnet melk. Vi lager den på Kefir, eller surmelk, som noen sier, tilsatt vanilje, og ellers bestående av kesam og fløte. Egget lar vi flyte på friske multebær og multesuppe. Egget er iskrem.

**SOURCREAMMOUSSE /KEFIRMOUSSE  
OF RUSSIA WITH CLOUDBERRY SOUP**

Allergener: melk / Allergens: milk

### 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.

**RASPBERRY WITH VANILLA**

Allergener: egg, melk, kan være spor av sulfitt / Allergens: milk, egg and sulphite (may be a trace)

### Festdessert 125,00

Først starter vi med en krem av fløte, egg, vanilje og sukker. På toppen har vi portvinsmarinerte rosiner og svsker. Vent til du kjenner smaken - og du vet at dette må du ha mer av. Kanskje angret du på at du tok hovedrett :))

**WHIPPED CREAM WITH EGG, TOPPED WITH RAISINS  
AND PRUNES MARINATED IN PORT**

Allergener: sulfitt, egg, melk / Allergens: sulphite, egg, milk

### Sjokoladefondant 120,00

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 /  
Allergens: nuts (may be traces), egg, milk and gluten