

Flytende fristelser
- som dessert eller til dessert

| | |
|--------------------------|---|
| Sherry (6 cl) | Solera 1847, <i>Oloroso</i> , 70,- |
| Portvin | Sandeman Fine Tawny, 65,- Graham's Late Bottled Vintage, 65,- Graham's 20 years Old Tawny, 135,- Kopke Fine Ruby, 65,- Kopke LBV Port, 70,- Kopke Vintage Port, fl 1500,- |
| Madeira (6 cl) | Cossart Gordon 5 years old Malmsey, 80,- |
| Dessertvin (6 cl) | Louis Eschenauer, <i>Sauternes, Frankrike</i> , 75,- Tokaji Aszù 5 Puttonyos, <i>Ungarn</i> , 95,- Recioto della Valpolicella, <i>Casotto Del Merlo - Campagnola, Veneto, Italia</i> , 85,- Cascina Castlet Moscato d'Asti, fl 375,- |
| Øl til desserten | Mack Bokkøl 0,331 fl 117,- |
| Armagnac | Dartigalongue Bas Armagnac XO, 95,- |
| Kaffedrink | Norsk kaffe, 119,- Irsk kaffe, 119,- Calypso kaffe, 119,- |
| Fatmodnet Aquavit | Gilde Non Plus Ultra, 110,- Gilde Juleaquavit, <i>ekstra fatmodnet</i> , 145,- Løitens Single Cask 170,- Gammel Oppland, portvinsfatmodnet, 145,- |
| Likør | Tia Maria, 70,- St. Halvard, 70,- Drambuie, 95,- Cointreau, 95,- Warninks Advocaat, <i>egglikør</i> , 6 cl, 85,- Bailey's Original Irish Cream, 6 cl, 85,- Lapponia Lakka, <i>multelikør</i> , 60,- Xante Original Poire au Cognac, 85,- |
| Fruktbrennevin | Calvados Pere VSOP, 85,- Calvados Pere 12 år, 150,- Calvados Pere XO, 150,- Calvados Pere 20 år, 235,- |
| Cognac | SKARVEN XO, 119,- Remy Martin VSOP FC, 109,- Hennessy Very Special, 95,- Bache Gabrielsen X.O. FC, 119,- Braastad XO, 119,- Corvoisiere VSOP FC, 105,- Otard XO Gold, 250,- Martell Noblige, 119,- Leyrat XO Dom De Chez Maillard Fins, 140,- Leyrat 1972 Vintage, 330,- |

*For de som måtte savne
alkoholfrie varianter
- så må vi dessverre opplyse at
det ikke finnes alkoholfrie
varianter av dessertvin, portvin,
sherry, madeira,
likører eller cognac.*

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,-

Forretter/ APPETIZERS

Potetskinn

Vi tar en hel potet - deler den i 4 - skinner den - fyller skinnen med bacon. Så har vi litt ost over og gratinerer de i ovnen. De legges så på strimlet salat - med litt rømme til. Normalt råskinn inneholder 4 skinn, men du kan få det antall du ønsker. Potetskinn er godt for helsa - både i måneskinn og solskinn.

95,00 /Ekstra skinn 27,00 pr stk

Allergener; milk, sulphites

POTATO SKIN

- stuffed with bacon - au gratin.

Hvitløksgratinerte reker med chili

Like god som den er enkel. Reker freses i chili & hvitløk - serveres med skarvenbrød. Godt - smakfullt, og i tillegg får du alle de gode tingene fra sjømat og hvitløk! Sånn er det med den saken. Sikkert sunt også! **118,-**

Allergener; skalldyr, soya

GARLIC SHRIMPS

Kongekrabbe

Den første registrerte kongekrabben i Norge ble fanget i Varangerfjorden i 1976 - av fiskeren Øystein Kristiansen - på garn. Den veide 6,3 kg - og var en hankrabbe. Det er kun hankrabber som kan fanges. Urettferdig? Gratinert med hvitløkssmør, serveres med hvitløksmajones og skarvenbrød. **175,-**

Allergener; kongekrabbe, gluten, soya

GARLIC GRATINATED KAMCHATKA/ KING CRAB

Snøkrabbesuppe

Snøkrabben; *Chionoecetes opilio* (snøgjeter) ble første gang oppservert i Barentshavet i 1996.

Først lager vi kraft av skallet - etter å ha brent de av med SkarvenCognac.

Siden blir det suppe - som vi legerer med fløte og krabbesmør. Garneres med snøkrabbe - og litt løkølje.

Serveres med skarvenbrød og smør. **155,-**

Allergener; fish, crustaceans, milk

SOUP OF SNOW CRAB

Blåskjellfristelser

Handplukket, stekt i vår Josper kullgrill, med, med hvitvin, fløte, løk og persille.

Serveres med Skarvenbrød og smør. **145,00** (300 gr) **295,00** (800 gr)

Allergener; soya, melk, skalldyr, sulfitt

MUSSEL TEMPTATION

Sel og hval i samme hav

Tynne skiver av sel og kvalskinke anrettet side ved side.

Vi plukker det beste vi kan finne av småkval - banker det flatt med klappmyss - og legger de ved siden av hverandre - på toppen små isflak av ost. Tynne skiver av saltet og røkt kvalkjøtt, sammen med ditto sel.

Serveres med tyttebærromme, smør og Skarven brød. **125,-**

Allergener; laktose, gluten

WHALE AND SEAL

Dette er en dessert som vi i perioder kan være utsolgt or, da vi er avhengig av både kua og oxen, og det er ikke alltid de vil det samme - de heller.

Kjelost (Kalvedans)

Dette er en helt annen dans. Laget på ekte råmelk - den første melken kua gir etter kalving.

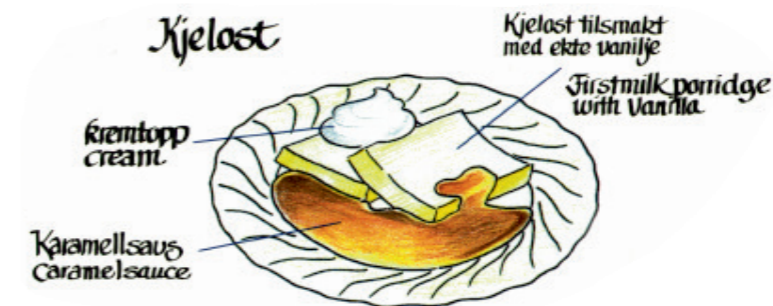
Et ekte naturprodukt! Kjelosten er tilsmakt med litt vanilje og sukker.

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! Husk å levere inn resepten. **175,-**

Allergener; milk



KALVEDANS

Tilslørte Tromsøberter

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. **105,-**

Allergener; melk, egg, spor av nøtter, gluten

BROWN BETTY

Skarvens ostekake

I ny drakt. Nå med et lite lag gode epler på bunnen. Nå også "god på bunnen". Denne ostekaken lages i 3 vendinger. Først stekes bunnen. Så legges eplene på før ostemassen legges på, og stekes på nytt. Til slutt toppes den med rømme og kanel, og inn i ovnen igjen i et par minutter. Ikke rart den er god. Servers lett lunet, med syltede epler. **95,-**

Allergener; melk, gluten, nøtter, egg

CHEESE CAKE WITH APPLE

Sjokoladefondant

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 frukt. **115,-**

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

CHOCOLATE FONDANT

Crème Brûlée Vallhall

For vikinger! Creme Brulee tilsmakt med honning, og servert med en smak av Mjød (18 års aldersgrense for mjød). 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. **115,-**

Allergener; melk, egg, sulfitt

CRÈME BRULEE

Gratinerte Bringebær

Bringebær lagt ned i hjemmelaget vaniljekrem. Dersom det finnes dessertsaus med mersmak, så er det denne. Denne er så god at det gjør vondt. "Vondt, men behagelig, på samme tida", som noen sier. 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. **135,-**

Allergener; melk, egg

RASPBERRY WITH VANILLA

Liten isdessert

Velg to iskuler fra vårt utvalg av iskrem - som er; Choco chips, Maple walnut, Pistasje, Royal God Gammeldags Vanilje, Sitronsorbet og Lollipop **60,-**

ICE CREAM – SMALL

Større isdessert

3 - tre kuler fra vårt utvalg av iskrem. **70,-**

ICE CREAM – MEDIUM

Størst isdessert

5 - fem kuler – vanilje is, en haug med pisket krem, varm sjokoladesaus, hakkede nøtter og sprø kjeks. **115,-**

ICE CREAM – LARGE

Allergener; melk, egg, nøtter

Hovedretter/ MAIN COURSES

Alle biffrerter serveres med brød, smør, maiskorn, valgfri saus og potet.

Alle biffer er stekt i vår Josper kullgrill. Kjøttet stekes på høy temperatur og får en lett røyksmak fra trekullet.

Peppersteik / PEPPERSTEAK OF SIRLOIN

Kraftig krydret ytrefilet av storfe

| | | | |
|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 150 gr | 200 gr | 300 gr | 400 gr |
| 255,- | 295,- | 375,- | 435,- |

Entrecôte / RIBEYE

| | |
|--------------|--------------|
| 300 gr | 400 gr |
| 320,- | 395,- |

Ytrefilet / SIRLOIN

| | | | |
|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 150 gr | 200 gr | 300 gr | 400 gr |
| 245,- | 305,- | 385,- | 435,- |

Indrefilet / TENDERLOIN

| | | | |
|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 150 gr | 200 gr | 300 gr | 400 gr |
| 285,- | 325,- | 410,- | 505,- |

Kyllingbryst / CHICKEN BREAST

| | |
|--------------|--------------|
| 200 gr | 400 gr |
| 255,- | 305,- |

Tillegg / SIDES

Brokkoli og sopp / Broccoli and mushrooms **33,-** (dampet i saltvann)

Soppstuing / stewed mushrooms **33,-** (stuet i fløte)

Ovnsbakte grønnsaker / Baked vegetables **33,-** (med salt og olje)

Råkostsalat / Coleslaw **25,-** (egg)

1/2 Grilltomat / 1/2 Grilled tomato **20,-** (med salt og olje)

Maiskolbe / Corn cob **35,-** (med salt og olje)

Hvitløksbrød / Garlic Bread **25,-** (gluten, melk)

Løkringer / Onion rings 5 stk **25,-** (gluten)

Jalopenos pr stk **15,-** (melk, gluten)

Mozzarellasticks pr stk **20,-** (melk, gluten)

Ekstra / EXTRA

Potet / Potatos **35,-** (Fløtebakte, bakt, friterte, kokte)

Saus / Sauce **20,-** (Pepper – barbeque- eller bearnaise sause)

Brød / Bread **10,-**

Smør / Butter (3 typer) **15,-**

Allergener i poteter og sauser; avhenger av hva man velger, men de forskjellige deler kan inneholde; melk, soya, sulfitt, egg, gluten, sennep, selleri

August Pellerins favoritt

Et stykke indrefilet (tournedos) 150 gram – surret med baconskive – servert med (petit pois) erter, champignon (sopp), bearnaise & (pommes de terre au gratin) fløtegratinerte poteter. **325,-**

Allergener; melk, soya, sennep, sulfitt, egg

TENDERLOIN WRAPPED IN BACON

Jegerbiff

Denne biffen er ikke laget av en jeger, (jfr elgbiff) men snarere skapt av en uheldig sådan – for den er laget av storfe. Hvorvidt jegeren bommet på det han siktet etter – eller i ren forbannelse skjøt oxen – det vet vi ikke. Vi har bare kopiert hans fortvilte jaktmeny – som fikk skryt av jaktkameratene; 200 gr ytrefilet – med jegerkrydder, champignon, gulrot, tyttebærchutney, viltsaus og potet. Pang! **325,-**

Allergener; sennep, melk, sulfitt, selleri

THE HUNTERS STEAK

Biffhusets burger

Saftig burger, medium stekt, servert i brød med salat, tomat og karamellisert løk, chilimajones, friterte poteter og barbequesaus. **195,-**

Allergener; gluten, melk, soya, egg, sennep, selleri

BURGER - salad, tomato, fried potatoes.

Spareribs

Husets spareribs - marinert. Glasert med honning. Serveres med råkostsalat, grillsaus, mais og fritert potet. Det beste bestikk er fingrene.

| | | | |
|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 400 gr | 600gr | 800 gr | 1000 gr |
| 235,- | 275,- | 345,- | 360,- |

Allergener; melk, egg, soya, gluten, selleri, sennep

SPARERIBS

VILT OG BEGEISTRET

Reinsdyret

Mørbrad av rein, reinpølse, servert med sopp, gulrot, brokkoli, tyttebærchutney, rødvinssaus, og Jospervha potet. Begeistret? **355,-**

(Kan deles til kr **275,00** pp)

Allergener; sulfitt, soya, selleri, melk

REINDEER

Svinenakke

300 gr svinenakke, servert med mais, soppstuing, poteter og saus etter valg. **255,-**

Allergener; gluten, selleri, soya, sennep, egg

PORK SHOULDER

Dessert

Multeparfait

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. Multesaus. Herlig, også om vinteren! **135,-**

Allergener; melk, soya, sennep, sulfitt, egg

CLOUDBERRY PARFAIT

Bjørnetjeneste

Denne kommer man ikke forbi – i disse bjørnetider. Varme bjørnebær fra verdens nordligste bjørneoppdrett - tilsettes egglikør, krem og mandelstrø - og serveres vanligvis med vaniljeis. **119,-**

Allergener; melk, egg, nøtter

BLACKBERRY SENSATION



“Gåttekake”

Sjokolademousse på mandelbunn – dekket av et marsipanlokk – som igjen får et overtrekk av sjokolade. Dette er en sann nytelse for en kakeelsker, eller elskere generelt....., Spis så alle ser! **105,-**

Allergener; gluten, melk, egg, nøtter

CHOCOLATE CAKE A LA MAISON

Ostetallerken

Dersom våre lokale leverandører ikke er utsolgt så serverer vi: Blåmuggost av geit, hvit vellagret geitost og lagret ost av kumelk. Rabarbrakompott, nøtter og kjeks. Ost er en utmerket avslutning på et måltid, men foretrekkes av mange som et lite hvileskjær for desserten. Prøv selv.

Så avslutter du med noe ekstra søtt og godt. **135,-**

Allergener; nøtter, selleri, melk/laktose

CHEESE BOARD

Fiskemeny
søndager i Biffhuset
FISHMENU IN THE STEAKHOUSE ON SUNDAYS

Grillet tørrfisk

Vi gir den tilbake mestparten av vannet - fjerner nesten alt av bein og skinn, griller den med hvitløkssmør. Serveres med gulrotstuing, baconfett og kokte poteter. Tør du tør(r) fisken! Stor porsjon 300 gr fisk
345,- / 395,-

Allergener; fisk, melk, egg

GRILLED STOCKFISH

Grillet laks

Servert med grønn salat tilsatt sursøt rømmedressing og poteter etter valg. **285,-**

Allergener; fisk, melk, egg

GRILLED SALMON

Bacalao a la oss

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. **295,-**

Allergener; fisk, melk, egg

BACALAO A LA OSS

Kveite

Hellig fisk - hellefisk - som den også kalles. Hippoglossus - hippoglossus. Stykker av denne kveita stekes i vår Josperovn, serveres med grønnsaker, hollandaisesaus og mandelpoteter. **335,-**

Allergener; fisk, melk, egg

HALIBUT- GRATINATED WITH PARMA CHEESE

Andebryst

Ca. 300 gr brystfilet stekes rosa, garneres med gulrotkrem, brokkoli, og soppstuing, serveres med Josperpoteter og rødvinssaus **360,-**
Denne retten kan deles av 2 til **275,-** per pers

Allergener; soya, sulfitt, melk, egg, gluten, selleri

BREAST OF DUCK

Sjømat/ SEAFOOD

Grillet laks

250 gram servert med grønn salat tilsatt sursøt rømmedressing og ovnsbakte poteter. **285,-**

Allergener; melk, fisk, egg

GRILLED SALMON

Bacalao a la oss

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. **295,-**

Allergener; fisk

BACALAO A LA OSS

Kval

Soppstuing, brokkoli, rødvinssaus, bakt potet.

125 gr 250 gr

245,- 315,-

Allergener; melk, sulfitt

WHALE STEAK

Barnemeny

Barn under 14 år kan bestille minste porsjon av ytrefilet, kyllingbryst, pølse eller laks **95,-**
Valgfri potet, saus og grønnsaker inkludert.

Dessert: Iskrem **45,-**
Mineralvann til barn **25,-**

CHILDREN'S MENU

Bestilling når man er mange

Av hensyn til både dere som gjester - og vårt kjøkken - ser vi gjerne at man begrenser menyvalget - både størrelser og stekegrader. **Stekegrader;** Rå -Medium - Godt stekt
Det er mere smak/futt i en muskel som er brukt enn en som bare henger og slenger.
Entrecote vil være mer smakfull enn indrefilet. Når du får biffen servert - del den i to
- så kan du se at du har fått den stekt som du ønsket.
Du får også det aller beste først når du spiser fra midten og utover.
Det kan jo hende du blir mett før du har spist alt?

Kje er en av våre spesialiteter – og du får det servert i følgende varianter;

Meat of kid is one of our specialities, and we serve it the following ways;

Kjesteik

Ca. 300 gram kjelår – ovnstekt – serveres med ovnstekte grønnsaker, poteter og rødvinssaus. **285,-**

Allergener; sulfitt, soya, selleri

ROASTED KID LEG

Kjebog steik

Ca. 700 gram – for storspiseren – serveres med ovnbakte grønnsaker, poteter og rødvinssaus. **345,-**

Allergener; sulfitt, soya, selleri

ROASTED KID SHOULDER

Kje filet

2 indre- og 2 ytre – og vekk me'n – (filet av kje).
Servert med gulrotkrem og soppstuing, ovnbakt potet og rødvinssaus. **385,-**

Allergener; sulfitt, soya, selleri, melk

FILET OF KID

Ettermiddagstilbud / SPECIAL OFFER

Serveres kl. 15.30 – 18.00 - alle dager

Served 15.30 – 18.00 - every day

Kjeribs

Ca 800 gr sprøstekt ribbe med grillsaus, servert med ovnbakte grønnsaker og poteter, saus. **175,-**

RIBS OF GOAT (KID)

200 gr kyllingbryst

Ovnbakte grønnsaker, poteter og saus. **175,-**

CHICKENBREAST

200 gr ytrefilet

Ovnbakte grønnsaker, friterte poteter og saus. **195,-**

SIRLOIN

300 gr svinenakke

Ovnbakte grønnsaker, friterte poteter og saus. **195,-**

PORK NECK

Allergener; sulfitt, melk, egg, selleri, soya