



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.

**FORRETT
STARTERS**

TORSKETUNGE OG ROGN 135,00

Torskjetunge er først og fremst en sesongvare, til tross for at den finnes på torskene hele året. Både torskjetunge 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

Cod tongue is primarily a seasonal product despite the fact that cod have it year round. Cod tongues and roe are both part of the Skrei (migrating and spawning Arctic cod) season. As a starter, you get a tongue breaded with breadcrumbs and grated Parmesan and pan-fried in butter. Served on a slice of boiled roe with pickled carrot and seaweed remoulade.

Allergener; fisk, gluten, melk / Allergens: fish, gluten, milk

GULROTSUPPE MED KLIPPFISK 125,00

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.

Allergener; fisk, nøtter; nuts

CARROT SOUP SERVED WITH BACALAO

Soup consisting of carrots, chilli, ginger and other treats, garnished with fresh vegetables, delicious fresh cod and crispy bacon. The soup is based on vegetable stock and makes a delicious vegetarian meal, providing you drop the cod and bacon. Topped off with toasted nuts.

Served with Skarven bread and butter.

Allergener; fisk, nøtter / Allergens: fish, nuts

REIN OG VARMRØKT KVAL 145,00

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

Thin slices of reindeer and smoked whale – served like a calm sea on your plate. The rein deer is raw, while in the whale will have a flavour of both smoke and the heat. Served with goat's cheese, croutons of Skarven bread, lettuce and spring onion oil. Whale and rein deer is a tradition in Norway.

Allergener; soya, melk, gluten, nøtter / Allergens: soya, milk, gluten, nuts

SKALLDYRSUPPE AV 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

The snow crab (Chionoecetes opilio) was first observed the Barents Sea in 1996 We start by making a stock from the shell after burning them off with Skarven cognac. It then becomes soup, which we improve with cream and crab butter. Garnished with snow and king crab - and onion oil.

Served with Skarven bread and butter.

Allergener; fisk, skalldyr, melk / Allergens: fish, crustaceans, milk

KONGEKRABBE 175,00

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!

SNOW- AND KINGCRAB - GRATINATED

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

EN FRISTELSE SOM FORRETT – EN ORGIE SOM HOVEDRETT /

BLÅSKJELLSFRISTELSE 155,00/315,00

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

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

Handpicked blue mussels from a clean blue sea steamed in white wine and a little garlic and chilli.

Served with Skarven bread and butter.

Allergener; skalldyr, fisk, melk / Allergens: crustaceans, fish, milk

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

A small potpourri of starters, or "delights from the sea" as she said, when she saw the navy boats docking. We gladly announce the contents; Cod tongue, cod roe, smoked salmon, blue mussels, reindeer carpaccio, whale and snow crab soup. Served with Skarven bread and butter.

Allergener; fisk, skalldyr, melk, nøtter / Allergens: fish, crustaceans, milk, nuts

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

PANNESTEKT TORSKERYGG 315,-

Pannesteckt torskeroygg, anrettet med blomkål- og selleripuré, syltet gulrot, jospopotet, nøtte- og soyasmør, og 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

Pan-fried cod loins, served with cauliflower cream, pickled carrot, Jospo potatoes, nut and soya butter. It tastes insanely good!

That's if something can be both insane and good? Dreadfully kind? Damn nice?

Hugely small? We are good at putting words to things, isn't that right?

Allergener; fisk, nøtter, soya, melk / Allergens: fish, nuts, soya, milk

KVEITE - PARMESANGRATINERT 345,00

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 "hail" som man også sier lokalt; "kveithail". 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

Known in Norwegian as hellefisk (holy fish) and in Latin as Hippoglossus hippoglossus. Dear children have many names. According to old superstitions, one should never use the correct name of the fish.

That's why no one dared to say halibut. Not easy to catch. As we say in North Norwegian, you need "Haille" (sex just before you set off to see if the fish are biting! The largest bony fish with a permanent population in the North Atlantic. The female can be over 300 kg, while the male is a "roach" at around 50 kg. Reaches sexual maturity late and is attached to one place. That gives some associations come, right?

Pieces of this halibut are lightly fried then gratinated with grated Parmesan in a Parmesan sauce before being served with Parmesan chips, vegetables and almond potatoes.

Allergener; fisk, melk / Allergens: fish, milk

ISHAVSRØYE 295,00

Sjørøye, *Salvelinus alpinus*, er en anadrom fisk, trives i kalde farvann, både sjø, ferskvann og brakkvann, 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

Arctic charr (Salvelinus alpinus) is an anadromous fish that thrives in cold waters, seawater, fresh water and brackish water. The distribution is mostly from Nord-Trøndelag and northwards. Arctic charr is tasty, reddish in colour and has a nice and firm structure. This is farmed fish.

We pan-fry fillets of Arctic charr and serve it with celery- and cauliflower purée, broccoli and beetroot butter sauce. Good for the eye and the palate!

Allergener; fisk, melk / Allergens: fish, milk

TORSKETRIOLOGI 315,-

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

Perfect for those who have problems deciding because they prefer several tastes:

Stockfish, clipfish and fresh cod in perfect unison. Served with a delicious carrot sauce flavoured with white wine, the season's finest vegetables, mussels and potatoes (optional). Tasty and delicious.

Allergener; / Allergens: fisk, blåskjell, melk, sulfitt /fish, shellfish(mussels), milk, sulfitt

MØLJEBUFFET (fram til og med 10.mars) 510,-/575,- inkludert dessert

Fersk dampet torsk, lever, rogn, stekte torsketunger og kjakemedaljonger – med nødvendig tilbehør.

I tillegg kremet fiskesuppe laget på skrei.

Forsyn deg selv fra vår buffet.

Møljebuffet som forrett eller som en "smak" av Nord Norge 185,-

MØLJE BUFFET (available until March 10) 510,-/575,- kefir and vanillacurd included. Fresh steamed cod, cod liver and cod roe, fried cod tongues and cod medallions - with all the trimmings.

Help yourself from our buffet.

Mølje buffet as a starter or as a "taste" of Northern Norway 185,-

Allergener; fisk, melk / Allergens: fish, milk

HOVEDRETTER MAIN COURSES

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 ishavsørre, 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

We found out that the term "mature" could be used to describe fish, when we were looking for a generic term to describe stockfish, boknafisk, clipfish and salted fish or in other words any fish that has undergone a process of maturation before serving. This category also includes smoked salmon, cured salmon, varieties of trout and Arctic char, Scandinavian specialties such as rakfisk and lutefisk, soused herring, cured redfish, mature and salted saithe and certainly some varieties we don't know about.

We also know that some have expanded the concept to include homo sapiens over 45 - something you obviously won't find on our menu. We have to draw a line somewhere!

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 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

This is the cod that was not made into mølje last year. Cod of the best quality is hung out to dry during a nice North Norwegian winter and spring. It's cold but there is no frost. It is then left to mature a bit. We use råskjær (headless flat-dried fish) as it does not develop the same pronounced maturation taste and aroma of the classic round-dried stockfish. To make it a little easier to eat, we put back some of the water (soaked for about eight days). We then remove all the bones, grill it with garlic butter and serve it with grilled bacon and stewed carrots. Stockfish is in. Stockfish is mature fish. Maturity is in.

Our absolute most popular dish – which we simply don't dare to change.

Regular portion 180 g stockfish / large portion 300 g stockfish

Allergener; fisk, melk, egg, nøtter / Allergens: fish, milk, egg, nuts

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

Half-dried stockfish. The cod used in boknafisk is interrupted in the drying process after about 14 days / 3 weeks and is therefore not as dry as stockfish, which hangs for several months. Boknafisk should be soft inside. It does not undergo any maturation, so little or no soaking is required.

Served with stewed carrot, boiled potatoes and bacon.

Allergener; fisk, melk / Allergens: fish, milk

BACALAO ARCTANDRIA 325,00

Klippfisk av torsk, godt modnet og deretter utvannet i ca 24 – 36 timer, legges lagvis sammen med potet og løk. Tilsettes Skarvens egen Bacalaosaus, 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

Clippfish (split, salted and dried cod) is well matured then soaked for 24 - 36 hours before being layered with potato and onion. Then it's time to add Skarven's own bacalao sauce and bake it in the oven until it's tender and full of flavour. Clippfish will normally be slightly saltier than "lightly salted cod" as the desalting process also takes away the flavour. If all salt is removed, then all the flavour disappears, as does the wonderful feeling of bacalao. Served with Skarven bread. Designed to be savoured leisurely.

Allergener; fisk, soya, sulitt / Allergens: fish, soya, sulfitt

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

REINSDYR ARCTANDRIA 365,00

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 rødvinssaas.

REINDEER ARCTANDRIA

The name says it all: Arctandria – gateway to the Arctic Ocean. Sirloin steak of possibly our most famous Arctic animals caught with a lure while swimming away from its summer pasture - (that's why it's on a seafood menu), fried and served with carrot purée, stewed mushrooms, lingonberry chutney/compo, baked potatoes and red wine sauce.

Allergener; melk, sulfitt / Allergens: milk, sulphites

(H)VALGETS KVAL 320,00

Et stykke Vågekval av beste slag og av god familie, stekes, serveres med gulrotpuré, salat med/avestragon, 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.

WHALE STEAK

A slice of the best quality northern minke whale is fried and served with carrot puree and a salad of tarragon, parsley, potato and peas. Simple but delicious!

A taste of tradition and cultural heritage. Taste the history!

Allergener; melk / Allergens: milk

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

265,00

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

265,00

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

FRESH PASTA

with spicy tomato sauce and vegetable pytt-i-panne (mixed fried vegetables)

Allergener; gluten / Allergens: gluten

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

Chicken breast or sausage

served with potatoes or pasta

Dessert 45,00

Dessertmenyen eller iskrem

Dessert menu or ice cream