

SKARVENS BIFFHUS

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. Potetskin er godt for helsa - både i måneskin og solskinn.

99,00 /Ekstra skinn nok 27 pr stk

POTATOSKINS - stuffed with bacon – au gratin.

Allergener; melk, sulfitt

HVITLØKSGRATINERTE SCAMPI MED CHILI

Like god som den er enkel. Reker freses i chilli & 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! 125,00

GARLIC SHRIMPS

Allergener; skalldyr, soya

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,-

GARLIC GRATINATED KAMCHATKA/ KING CRAB

Allergener; kongekrabbe, gluten, soya

SKALLDYRSUPPE MED HANESKJELL 135,00

Skalldyrssuppe laget på kongekrabbeskall, reker, og fiskekraft. Legeres med fløte og krabbesmør.

Garneres med haneskjellmuskel – og litt løkolje.

Serveres med skarvenbrød og smør.

SOUP OF SNOW CRAB

Allergener; fisk, skalldyr, melk,

BLÅSKJELLSFRISTELSE

Handplukket, stekt i vår Josper kullgrill, med hvitvin, fløte, løk og persille. Serveres med Skarvenbrød og smør. 145,00 (300 gr) 295,00 (800 gr)

MUSSEL TEMPTATION

Handpicked from the cleanest shores in Europe, steamed with white wine and garlic, and served with bread and butter

Allergener; soya, melk, skalldyr, sulfitt

FLERSMAK

Røkelakstartar med egg, Skarvenrøre bestående av reker, konge- og snøkrabbe i sherrydressing med dill, og varmrøkt kval med sennepssaus. Servert med brød og smør. Flotte smaker og knallgodt!

145,-

FLAVORS

Smoked salmon tartar with egg, shellfishsalad, and smoked whale

Allergener; laktose, gluten

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 tyttebærrømme, smør og Skarven brød. 125,-

WHALE AND SEAL

Allergener; laktose, gluten

HOVEDRETTER/MAIN COURSES

Alle biffretter 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	400gr
265	315	390	450

ENTRECOTE/ RIBEYE

300 gr	400 gr
335	410

YTREFILET/ SIRLOIN

150 gr	200 gr	300 gr	400 gr
255	315	385	445

INDREFILET/ TENDERLOIN

150 gr	200 gr	300 gr	400 gr
295	335	430	530

KYLLINGBRYST/ CHICKEN BREAST

200 gr	400 gr
255	305

Tillegg/Sideorder

Brokkoli og sopp/ *Broccoli and mushrooms* 39,00 (dampet i saltvann)

Soppstuing/stewed mushrooms 43,00 (stuet i fløte)

Ovnsbakte grønnsaker /*Baked vegetables* 39,00 (med salt og olje)

Råkostsalat/*Coleslaw* 33,00 (egg)

½ Grilltomat/ ½ /*Grilled tomato* 25,00 (med salt og olje)

Maiskolbe/ *Corn cob* 35,00 (salt og olje)

Hvitløksbrød/*Garlic Bread* 25,00 (gluten, melk)

Løkringer /*Onion rings* 6 stk 36,00 (gluten)

Jalopenos pr stk 16,00 (melk, gluten)

Mozzarellasticks pr stk 21,00 (melk, gluten)

Ekstra

Potet /*Potatos* 35,00 (Fløtebakte, bakt, friterte, kokte)

Saus/Sauce 20,00 (Pepper – grill/barbeque eller bearnaise saus)

Brød/*Bread* 10,00

Smør /*Butter*(3 typer) 15,00

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

HOVEDRETTER/MAIN COURSES

AUGUST PELLERINS FAVORITT

Et stykke Indrefilet (tournedos) 150gram - surret med baconskive- servert med (petit pois) erter, champignon, bearnaise & (pommes de terre au gratin)fløtegratinerte poteter. 325,-/200 gr 365,-

TENDERLOIN WRAPPED IN BACON

served with peas, mushrooms, cream stewed potatoes and bearnaise sauce

Allergener; melk, soya, sennep, sulfitt, egg

T-BEIN 800 GR/PORTERHOUSE STEAK

T-bein steik er litt "tricky" da den består av både ytre- og indrefilet, som ikke har samme mørhetsgrad og derfor ikke tar varmen helt likt, selv om de av kokken får samme behandling. Servers med bearnaise, jospertotet og ovnsbakte grønnsaker.

Servers kun medium eller godt stekt, og vil i de fleste tilfeller være litt mindre stekt ved beinet.

795,00 (2pers)

T-BONE/PORTERHOUSE STEAK

Served with bearnaise sauce, vegetables and mushroom, and roasted potatoes.

Fried medium or well done

Allergener; sennep, melk, sulfitt, selleri

BIFFHUSETS BURGER

Saftig burger, 200 gr servert i brød med salat, tomat og karamellisert løk, chillimajones, friterte poteter, og barbequesaus. 215,00

BURGER – salad, tomato, fried potatoes.

BURGER

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

BIFFHUSETS DBL BRGR MED OST & BACON

2 saftig burgere a 150 gr med ost, servert i brød med salat, tomat og karamellisert løk, friterte poteter, og hvitløksdipp 255,00

BURGER – salad, tomato, fried potatoes.

BIFFHUSETS DBL BRGR WITH CHEESE AND BACON

2 burgers with cheese, bread, lettuce, onion, fries and dip.

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

SPARERIBS

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

Spareribs, coleslaw, barbeque sauce, sweet corn and fried potatoes.

600gr 800 gr 1000 gr

285 355 375

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

VILT OG BEGEISTRET

REINSDYRET

150 gr mørbrad av rein og reinpølse, servert med sopp, gulrot, brokkoli, tyttebær, rødvinssaus, og persillebakt småpotet. Begeistret? 365,- (Kan deles til kr 275,00 pp)

REINDEER

Filet of reindeer and reindeer sausage, served with mushrooms, broccoli, cranberry-and onion chutney, redwinesauce, and potatoes baked in parsley. Can be shared 275,00 pp 100 gr pp)

Allergener; sulfitt, soya, selleri, melk

REINSDYRSKANK

Braisert reinsdyrskank, servert med potetmos, ovnsbakte grønnsaker og rødvinssaus 315,00

BRAISED REINDEERLEG

Reindeerleg braised in redwinstock, served with mashed potatoes, vegetables and red wine sauce.

Allergener; gluten, selleri, soya, sennep, egg

ANDEBRYST

CA 300 gr brystfilet stekes rosa, garneres med gulrotkrem, brokkoli, og soppstuing, serveres med Josperpoteter og grillsaus. 360,00

Denne retten kan deles av 2 til 275,00 per pers

BREAST OF DUCK

vegetables and fried potatoes. Can be shared 275,00 pp 150 gr pp)

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

BIFF TARTAR

Vi serverer den på følgende måte; alle ingredienser unntatt eggeplomme er rørt sammen, og servert som en biff – men ikke stekt. Eggeplommen anrettes på toppen. Serveres med friterte poteter, salat, brød og smør. Består av 150 gr rått finhakket oksekjøtt, finhakket løk, persille, syltet agurk, kapers og rødbeter, tilsmakt med sennep, ketchup, og worchester saus. 245,00

STEAK TARTAR

We serve it as follows: All ingredients except egg yolk are stirred together, and served as a steak - but not fried. The egg yolk is arranged on top. Servers with fried potatoes, salad, bread and butter.

Composed of 150 grams of raw finely chopped beef, chopped onion, parsley, pickled cucumber, capers and beetroot. Spiced with mustard, ketchup, and worchester sauce.

SJØMAT

GRILLET ØRRET

250 gram servert med grønn salat tilsatt sursøt rømmedressing og ovnsbakte poteter.

290,00

GRILLED SALMON

served with green salad, sour cream dressing, roasted potatoes

Allergener; melk, fisk, egg,

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 Bacalaosaus – og får koke i ovn til den er smør 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.

295,00/345,00

BACALAO A LA OSS

Bacalao baked in tomatosalsa with potatoes and onions

Allergener; fisk,

KVAL/ WHVALE

180 gr

295

Soppstuing, brokkoli, rødvinssaus, bakt potet

WHALE STEAK

Allergener; melk, sulfitt / Allergens: milk, sulfitt

BARNEMENY

Barn under 14 år kan bestille minste porsjon av
ytrefilet, kyllingbryst, pølse eller laks 95,00
valgfri potet, saus og grønnsaker inkludert
Dessert; Iskrem 45,00
Mineralvann til barn 30,00

CHILDREN'S MENU

150 gr sirloin, or 200 gr chicken, or sausage or salmon 95,00
choice of potato, sauce and vegetables included
Ice cream 45,00
Aerated- or mineralwater 30,00

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?

Ettermiddagstilbud
kl 1530 – 1800 se eget ark