



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 349,00/395,00

GRILLED STOCKFISH

Served with cream stewed carrots, bacon and boiled potatoes.

Allergener; fisk, melk, egg,

GRILLET ØRRET

servert med grønn salat tilsatt sursøt rømmedressing og poteter etter valg. 290,00

GRILLED TROUT

served with green salad, sour cream, you're roasted potatoes

Allergener; fisk, melk, 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. Serveres med Skarvenbrød. 295,00/345,00

BACALAO A LA OSS

Bacalao baked in tomatosalsa with potatoes and onions

Allergener; fisk, melk, egg,

KVEITE 345,00

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

HALIBUT

Served with hollandaise sauce, vegetables and potatoes.

Allergener; fisk, melk, egg,