

FLYTENDE FRISTELSER ***- før - til - og etter maten***

Aperitiff

SkarvenSkaal

Genever, cointreau, limejuice

kr 115,-

Champagne

Saint-Maurice, brut

kr 145,- pr gl - 15 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), musserende vin og Arctic Water

125,-

Sherry Fino

Bodegas Hildalgo La Gitana

90,-

FORRETTER APPETIZERS

Torsketunge og rogn 145,00

Torsketunge er først og fremst en sesongvare, til tross for at den finnes på torsken hele året. Både torsketunga og rogn tilhører skrei sesongen, etter vår mening. Som forrett får du tunge, panert med brødkrumme og revet parmesan, stekt i smør. Anrettet sammen med torskerogn, syltet gulrot og tangremulade.

COD TONGUE AND COD ROE

Allergener: Fisk, gluten, melk, egg.

Fiskekake av skrei 135,00

Grov fiskekake av torsk, rogn dressing, tangpulver, syltet gulbete og grønn salat.

FISH CAKE OF COD (SKREI)

Allergener: Egg, fisk, løk/hvitløk, melk, gluten, sennep.

Skarvenplank 185,00

Et lite potpurri av forretter, eller "smågodt fra havet" som hun sa, da hun så marinebåtene legge til kai. Vi roper gjerne innholdet; Torsketunge, torskerogn, selskinke, blåskjell, varmrøkt hval, fiskekake, kongekrabbesuppe, kongekrabbesalat. Skarvenbrød og smør.

THE SKARVEN PLANK

Allergener: Fisk, skalldyr, skjell/bløtdyr, melk, egg, sulfitt.

Kongekrabbesuppe 165,00

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, og serveres med skarvenbrød.

KING CRAB SOUP

Allergener: Fisk, skalldyr, sulfitt, selleri, melk.

FORRETTER APPETIZERS

Kongekrabbesalat 165,00

Kongekrabbesalat med dill majones, vårløk, brokkolistilk, syltede beter og sprøtt Skarvenbrød.

KING CRAB SALAD

Allergener: Egg, fisk, løk/hvitløk, melk, gluten, nøtter.

Sel og Hval i samme hav 130,00

Tynne skiver av sel og hvalskinke, begge deler er røkt og saltet. Vi plukker det beste vi kan finne av småkval, banker det flatt med klappmyss. Skivene legges ved siden av hverandre og toppes med små isflak av lokal ost; gjetaost, samt salat. Serveres med syltet tyttebær, smør og Skarvenbrød.

SMOKED SEAL AND WHALE

Allergener: Melk.

Potet- og purreløksuppe 145,00

Laget på gulløye og mandelpotet, samt finhakket purreløk som kokes i grønnsakskraft. Legeres med fløte, og smakes til med salt, pepper og muskatt. Velg å få den garnert med enten røkt laks eller tørket reinkjøtt og vårløkolje. Serveres med sprøtt Skarvenbrød.

POTATO- AND LEEK SOUP

Allergener: Melk.

Blåskjellfristelse Arctandria 155,00

Hovedrett 315,00

Blåskjell dampet i hvitvin og fløte, tilsatt løk, hvitløk, chili og persille. Serveres med Skarvenbrød og smør.

MUSSEL TEMPTATION

Allergener: Chili/paprika, løk/hvitløk, melk, skjell/bløtdyr, sulfitt, soya.

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

Bacalao a la oss 310,00

365,00 Stor porsjon

Klippfisk av torsk - godt modnet - og deretter utvannet i ca 24 - 36 timer, legges lagvis sammen med potet og løk. Tilsettes Skarvens egen Bacalaoaus - 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: Chili/paprika, fisk, løk/hvitløk, skalldyr, soya, sulfitt.

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 tapenade, erterpure, bakt cherrytomat, brokkolini og mosedede poteter.

TRADITIONAL BONKAFISK

Allergener: Fisk, melk, løk/hvitløk.

Grillet Tørrfisk 349,00

395,00 Stor porsjon

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 200 gram tørrfisk. Stor porsjon: 300 gram.

GRILLED STOCKFISH

Allergener: fisk, egg, melk, løk/hvitløk.

(H)valgets Kval 320,00

Et stykke Vågekval av beste slag og av god familie, stekes, serveres med erterpure, smørstekt kål og rødløk, Anna-poteter og rødvinsglace. Enkelt og greit!
En smak av fangst, tradisjon og norsk kultur. Smaker den historie - sa får du ny - for det skal den ikke.

WHALE STEAK

Allergener: Sulfitt, melk, løk/hvitløk.

HOVEDRETTER

MAIN COURSE

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 "haill" som man også sier lokalt - "kveithaill". Haillkvote får man ikke, det føles bare slik, for de som føler de har brukt opp sin rasjon. 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 "haill", ellers får du bare småkveite. Kveita stekes - gratineres med revet parmesan i en parmesansaus - serveres med parmesanchips, grønnsaker og mandelpoteter.

HALIBUT AND PARMESAN AU GRATIN

Allergener: Fisk, soya, melk, selleri.

Torsketrilogi 325,00

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 smørsaus, garnert med saltbakt småløk, gulrotpure, bacon, brokkolini og Anna-potet. Smakfullt og delikat.

STOCKFISH, BACALAO AND FRESH CODFISH - CAD TRILOGY

Allergener: Fisk, melk, sulfitt, løk/hvitløk.

Pannestek Torskerygg 315,00

Pannestekt torskerygg, anrettet med blomkål- og selleripure, syltet gulrot, husets grønnsaker, jospotet, 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 CAD LOIN

Allergener: Fisk, gluten, egg, selleri, melk.

Reinsdyr Arctandria 375,00

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 med pannestekt rosenkål, sopp og rødløk, bjørnebærsaus og fløtepotet tilsatt urter.

REINDEER ARCTANDRIA

Allergener: Løk/hvitløk, melk, selleri, sulfitt.

Pannestekt Ishavsørøye 295,00

Sjørøye, *Salvelinus alpinus*, er en anadrom fisk, trives i kalde farvann, både sjø, ferskvann og brakkevann, og har sin utbredelse i hovedsak fra Nord-Trøndelag og nordover. Smakfull, rødlig fiskekjøtt med fin og fast struktur. Denne er oppdrettet. Vi steker fileten av denne, og anretter på risotto med rotgrønnsaker og brokkolini. Naperer med vårløkolje og revet parmesan. Fritert pastinakk.

ARCTIC CHAR

Allergener: Fisk, melk, løk/hvitløk.

HOVEDRETTER, VEGETAR
MAIN COURSE, VEGETARIAN

Grønnsaksrisotto 275,00

Dette er et av våre grønne valg; Grønnsaksrisotto: risotto kokt på grønnsakskraft, garnert med et utvalg av husets grønnsaker. Godt, smaksrikt og mettende!

VEGETABLE RISOTTO

Allergener: Løk/hvitløk, selleri, 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

Crème Brulee 125,00

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. Brennes av med sukker.

CRÈME BRÛLÉE

Allergener: Egg, melk.

Danserinnens dessert 125,00

Fargerik og høytidelig dessert. Dette er en "porsjonspavlova", som for de fleste er forklarende nok. Forklaringen er; marengs, vaniljekrem, og frukt i en fin blanding. Söt og lekker som Anna Pavlova. Likner også på Etan Mess, som er en tradisjonell engelsk dessert. Anna Pavlova var ei berømt russisk ballerina, bare for å ha sagt det.

THE BALLERINA'S DESSERT

Allergener: Melk, egg, nøtter.

Bjørnetjeneste 120,00

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

BLACKBERRY SENSATION

Allergener: melk, egg og nøtter.

Kefirskum 95,00

Kefir er syrnet melk, syrnet på kefir Korn, med opprinnelsen Kaukasus. Denne melken var innom Tyrkia på veien, hvor den fikk navnet "kefir" som betyr behagelig/velsmakende. Vi skummer den og serverer den med friske bær, bærsaas og søte smuler. En bær(e)kraftig dessert.

KEFIR FOAM

Allergener: Nøtter, melk.

Sjokolademousse med peanøtter 130,00

Sjokolademousse med peanøttstrø/krokan og multesirup. Peanøttstrø er en blanding av peanøtter, smør, brød og sukker som er stekt, knust, er som en krokanvariant. I tillegg; bringebærsorbet og multesirup.

CHOCOLATE MOUSSE

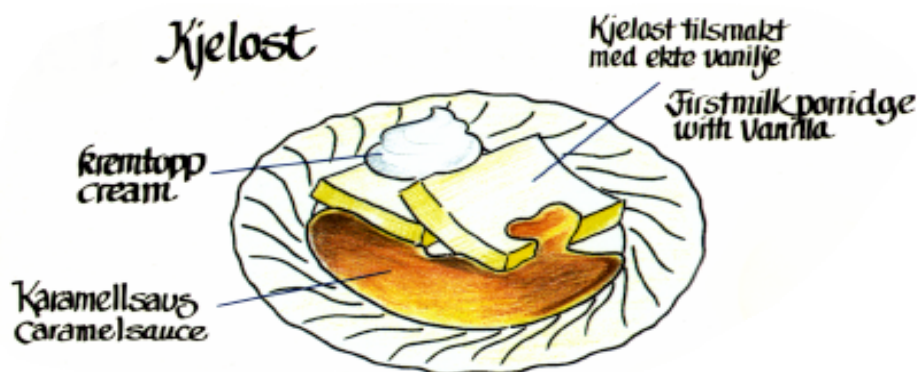
Allergener: Egg, melk, nøtter, gluten.

*Dette er en dessert som vi i perioder kan være utsolgt for
- da vi er avhengig av både kua og oksen -
og det er ikke alltid de vil samtidig - de heller.*

Kjelost (Kalvedans) 175,00

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.

Allergener: Melk.



FIRST MILK PORRIDGE (PUDDING)

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

Sjokoladefondant 120,00

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 visst nok varm sjokolade hver kveld, da man ennå ikke hadde tenkt på fondant. Historien vil ha det til at det virket! Serveres med is krem med vanilje.

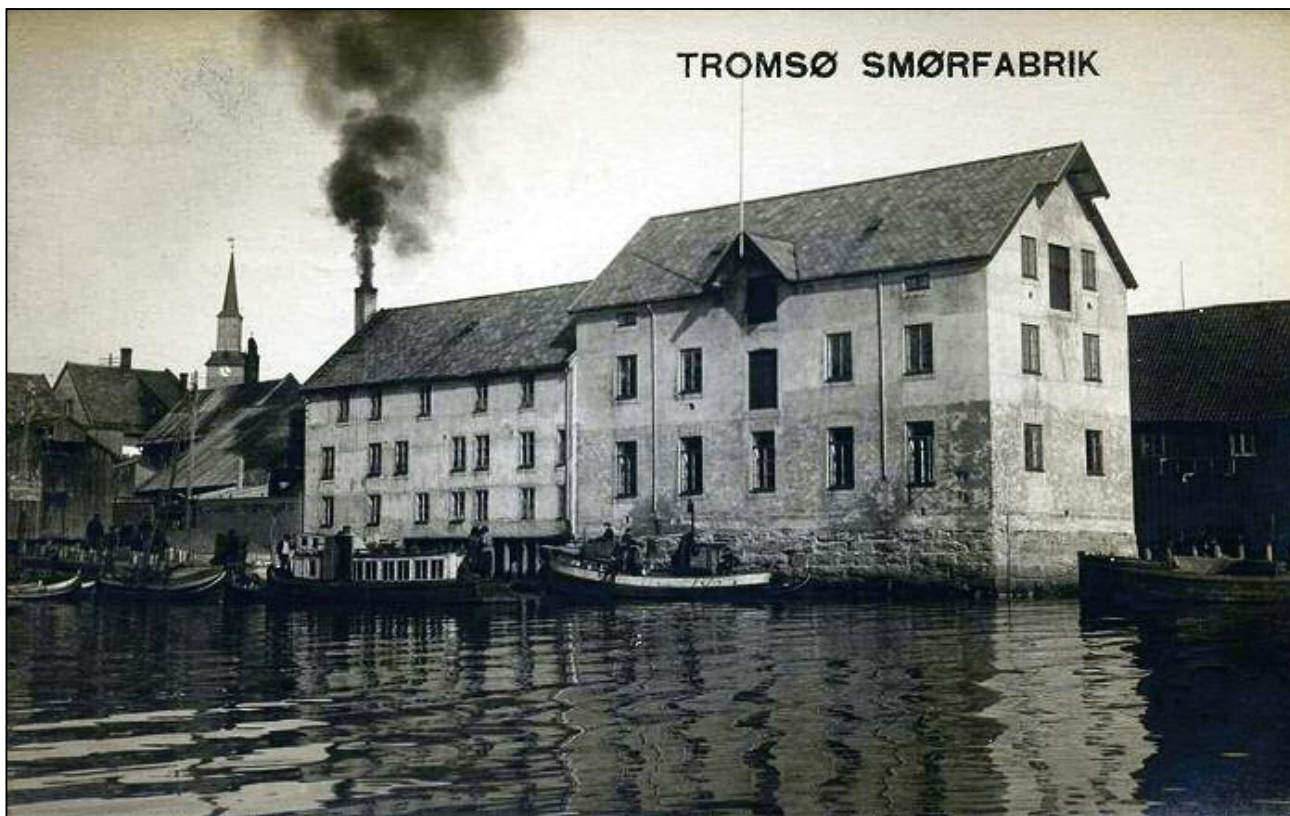
CHOCOLATE FONDANT

Allergener: Melk, egg, gluten, nøtter.

Arctiske frukter 120,00

En spennende og ikke minst smakfull dessert, litt utenfor dessert verden; sorbet av gulbete, glasserte rødbeter, rødbetepulver, betegele og betechips. En "bette" av alt, som noe sier.

FRUITS OF THE ARCTIC



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 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 disponent de to første årene. Smørfabrikken holdt til i langt mer beskjedne lokaliteter 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

Margarinfabrikk skjøt inn ny kapital, og som følge av jordbrukets omsetningslover måtte navnet i 1932 endres fra Tromsø Smørfabrik til A/S Tromsø Margarinfabrikk.

Konkurransen innen smørbransjen var stor på denne

tiden. Det fantes i perioden 1929–1948 hele 70 margarinfabrikker over hele landet. A/S Pellerin, Oslo Margarinfabrikk hadde en betydelig markedsandel i landsdelen.

I Oslo var konkurransen blant smørprodusentene 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 Margarinfabrikk 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@itromso.no • 911 60 825



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.

