

FLYTENDE FRISTELSER

- før - til - og etter maten

Aperitiff

SkarvenSkaal

Genever, Cointreau, limejuice

119,-

Champagne

Saint-Maurice, brut

145,- pr gl -15 cl

Tørr Martini

119,-

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,-

Sherry Fino

Bodegas Hidalgo La Gitana

90,-

Forretter/ APPETIZERS

Potetskinn

Skinnet av en hel potet deles i fire. Fylles med bacon og ost. Gratineres i ovnen. Serveres med salat og rømme. Godt for helsa, i måneskinn og solskinn. **105,- /Ekstra skinn 27,- pr stk**

Allergener; milk, sulphites

*POTATO SKIN
stuffed with bacon – au gratin.*

Hvitløksgratinerte Scampi med chili

Like god som den er enkel. Scampi freses i chilli & hvitløk – serveres med Skarvenbrød. Godt og smakfullt. I tillegg får du alt det gode fra sjømat og hvitløk! Sann er det med den saken. Sikkert sunt og også! **125,-**

Allergener; skalldyr, soya

GARLIC SCAMPI

Kongekrabbe

Den første registrerte kongekrabben i Norge ble fanget i Varangerfjorden i 1976 på garn av fiskeren Øystein Kristiansen. Den veide 6,3 kg og var en hankrabbe. Det er kun hankrabber som kan fanges. Urettferdig? Gratineres med hvitløkssmør, serveres med hvitløksmajones og Skarvenbrød. **185,-**

Allergener; kongekrabbe, gluten, soya

GARLIC GRATINATED KAMCHATKA/ KING CRAB

Kongekrabbesuppe

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 varløk olje, og serveres med skarvenbrød. **165,-**

Allergener; fisk, skalldyr, sulfitt, selleri og melk

KING CRAB SOUP

Blåskjellfristelser

Handplukket og stekt i vår Josper kullgrill med hvitvin, fløte, løk og persille. Serveres med Skarvenbrød og smør. **155,- (300 gr) 315,- (800 gr)**

Allergener; soya, melk, skalldyr, sulfitt

MUSSEL TEMPTATION

Flersmak

Røkelakstartar med egg, Skarvenrøre, reker, kongekrabbe og snøkrabbe i sherrydressing med dill. Varmrøkt kval med sennepssaus. Servert med brød og smør. Flotte smaker og knaillgodt! **145,-**

Allergener; laktose, gluten

TRIO OF FLAVOURS

Sel og Hval i samme hav

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. Serveres med tyttebærromme, smør og Skarvenbrød **130,-**

Allergener; laktose, gluten

WHALE AND SEAL

Akevittgravet ørret

Norsk oppdrettsørret "gravet" i norsk akevitt, salt og sukker. Serveres med purreløksmajones, syltet rotfrukt og pastinakkchips, slik det nesten alltid har vært gjort. La smaksøkene kose seg. **130,-**

Allergener; egg, gluten, soya

TROUT MARINATED IN AQUAVIT

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	400 gr
265,-	325,-	390,-	450,-

Entrecôte / RIBEYE

300 gr	400 gr
340,-	415,-

Ytrefilet / SIRLOIN

150 gr	200 gr	300 gr	400 gr
255,-	320,-	385,-	445,-

Indrefilet / TENDERLOIN

150 gr	200 gr	300 gr	400 gr
295,-	345,-	430,-	530,-

Kyllingbryst / CHICKEN BREAST

200 gr
285,-

Tillegg / SIDES

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

Soppstuing / stewed mushrooms **43,-** (stuet i fløte)

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

Råkostsalat / Coleslaw **33,-** (egg)

1/2 Grilltomat / 1/2 Grilled tomato **25,-** (med salt og olje)

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

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

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

Jalopenos pr stk **16,-** (melk, gluten)

Mozzarellasticks pr stk **21,-** (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, bakt hvitløk, bearnaise &
(pommes de terre au gratin) fløtegratinerte poteter. (150 gr) **325,-** (200 gr) **365,-**

Allergener; melk, soya, sennep, sulfitt, egg

TENDERLOIN WRAPPED IN BACON

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 får samme behandling. Servers med bearnaise, jospotet og ovnsbakte grønnsaker. Servers kun medium eller godt stekt og vil i de fleste tilfeller være litt mindre stekt ved beinet. **795,-** (2 pers.)

Allergener; sennep, melk, sulfitt, selleri

T-BONE/PORTERHOUSE STEAK

Biffhusets burger

Saftig 200 grams burger med ost og bacon, servert i brød med salat, råkost, syltet agurk, og skiver av fersk tomat, samt friterte poteter. **225,-**

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.

600gr	800 gr	1000 gr
285,-	355,-	375,-

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

SPARERIBS

VILT OG BEGEISTRET

Reinsdyret

150 gr mørbrad av rein og reinpølse. Servert med sopp, gulrot, brokkoli, tyttebær, rødvinssaus og persillebakt småpotet. Begeistret? **385,-**
(Kan deles til kr **275,-** pp)

Allergener; sulfitt, soya, selleri, melk

REINDEER

Reinsdyrskank

Braisert reinsdyrskank servert med potetmos, ovnsbakte grønnsaker og rødvinssaus **325,-**

Allergener; gluten, selleri, soya, sennep, egg

BRAISED REINDEERLEG

Andebryst

Ca. 300 gr brystfilet stekes rosa, garneres med gulrotkrem, brokkoli og soppstuing.
Serveres med Jospopoteter 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 agurksalat, creme fraiche, rødvinssirup og josperbakte poteter. **310,-**

Allergener; melk, fisk, egg

GRILLED TROUT

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 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 forsvinner også smaken og den gode klippfiskfølelsen med den. Serveres med Skarvenbrød. Beregnet for lang nytelse. **310,- / 365,-**

Allergener; fisk

BACALAO A LA OSS

Kval

Grillet hvalbiff med jospersgrønnsaker, erterpuré, peppersaus og rostipoteter. **310,-**

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?

Ettermiddagstilbud kl. 17.30 se eget ark

*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 ovnsbakte grønnsaker,
poteter og rødvinssaus. **360,-**

Allergener; sulfitt, soya, selleri

ROASTED KID SHOULDER

Kje filet

2 indre - 2 ytre – og vekk me'n – (filet av kje).
Servert med pastinakk og sellerirotkrem, persillebakt småpotet
og rødvinssaus. **385,-**

Allergener; sulfitt, soya, selleri, melk

FILET OF KID

Ettermiddagstilbud/ SPECIAL OFFER

Serveres til kl. 17.30 - alle dager (2 timers sittetid)

Served until 17.30 - every day (2 hours sitting time)

Kjeribs

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

RIBS OF GOAT (KID)

200 gr. Kyllingbryst

Ovnsbakte grønnsaker, poteter og saus. **195,-**

CHICKENBREAST

200 gr. Ytrefilet

Ovnsbakte grønnsaker, friterte poteter og saus. **215,-**

SIRLOIN

300 gr. Entrecote

Ovnsbakte grønnsaker, friterte poteter og saus. **245,-**

RIBEYE

Felleskjøpet

Jalapenos peppers med kremost(2) mosarellasticks (2), løkringer (8), krydret kyllingklubber (2), gulrotstaver, chips, salat, dipp, brød og smør. Kan deles og nytes som smårett eller forrett. **225,-**

SHARING PLATTER

Allergener; sulfitt, melk, egg, selleri, soya

Fiskemeny
søndager i Biffhuset
FISH MENU 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, ristet bacon og poteter. Tør du tør(r) fisken! Stor porsjon 300 gr fisk

349,- / 395,-

Allergener; fisk, melk, egg

GRILLED STOCKFISH

Grillet laks

250 gram servert med agurksalat, creme fraiche, rødvinssirup og josperbakte poteter. **310,-**

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 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. **310,-/365,-**

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, Bearnaisesaus og mandelpoteter. **345,-**

Allergener; fisk, melk, egg

HALIBUT

Vegetar/VEGETARIAN

Grønnsaksrisotto

Dette er et av våre grønne valg: Grønnsaksrisotto: risotto kokt på grønnsakskraft, garnert med et utvalg av husets grønnsaker. Godt, smaksrikt og mettende! **275,-**

Allergener; løk, hvitløk, selleri

VEGETABLE RISOTTO

Pasta

Dette er et av våre tilpassede vegetaralternativ for de som tåler både egg og gluten. Fersk pasta garnert med tomatisert eller fløtebasert saus, tilsatt grønnsaker og sopp. Kan loppes med raspet parmesan. **275,-**

Allergener; egg, gluten, sulfitt, melk

PASTA

Dessert

Bjørnetjeneste

Denne kommer man ikke forbi i disse bjørnetider. Varme bjørnebær fra verdens nordligste bjørneoppdrett tilsettes egglikør, krem og mandelstrø. Serveres vanligvis med vaniljeis. **125,-**

Allergener; melk, egg, nøtter

BLACKBERRY SENSATION



Ostetallerken

Dersom våre lokale leverandører ikke er utsolgt 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 før desserten. Prøv selv.

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

Allergener; nøtter, selleri, melk/laktose

CHEESE BOARD

Skarvens ostekake

I ny drakt. Nå med et lite lag gode epler 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 APPLES

Sjokoladefondant

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. **125,-**

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

CHOCOLATE FONDANT

Crème Brûlée

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. **125,-**

Allergener; melk, egg, sulfitt

CRÈME BRULEE

Liten isdessert

Velg to iskuler fra vårt utvalg av iskrem som er;
Choco chips, Maple walnut, Pistasje,
Royal God Gammeldags Vanilje, Sitronsorbet og Lollipop **69,-**

ICE CREAM - SMALL

Større isdessert

3 - tre kuler fra vårt utvalg av iskrem. **79,-**

ICE CREAM - MEDIUM

Størst isdessert

5 - fem kuler - vanilje is, en haug med pisket krem,
varm sjokoladesaus, hakkede nøtter og sprø kjeks. **119,-**

ICE CREAM - LARGE

Allergener; melk, egg, nøtter

*Dette er en dessert som vi i perioder kan være utsolgt for,
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.

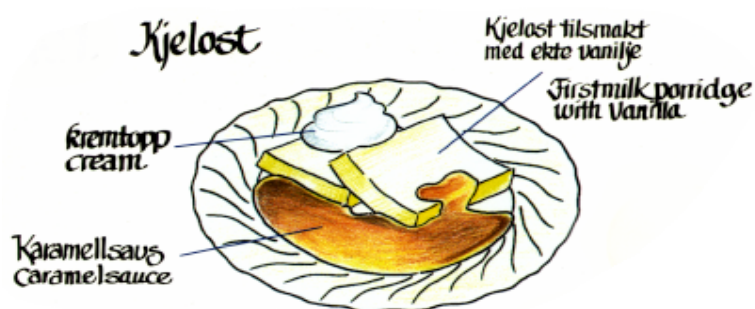
Et ekte naturprodukt! Kjelosten er tilsmakt med litt vanilje og sukker.

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! **175,-**

Allergener; milk



KALVEDANS

Danserinnens dessert

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. Søt og lekker som Anna Pavlova. Likner også på Eton Mess, som er en tradisjonell engelsk dessert. Anna Pavlova var ei berømt russisk ballerina, bare for å ha sagt det. **125,-**

Allergener; melk, egg, nøtter

THE BALLERINA'S DESSERT

Epleterte

BiffHusets epleterte; En klassiker; varm epleterte med vaniljeis. Epler tilsmakt med kanel, sukker, sitron, stekt med filodeig, og toppet med karamell, og ved siden av; vaniljeis. **125,-**

Allergener; egg, gluten, melk, nøtter

APPLE TART

Sjokolademousse med peanøtter

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. **130,-**

Allergener; egg, melk, nøtter, gluten

CHOCOLATE MOUSSE WITH PEANUTS

Flytende fristelser

- som dessert eller til dessert

<i>Sherry (6 cl)</i>	Solera 1847, <i>Oloroso</i> , 85,-
<i>Portvin</i>	Sandeman Fine Tawny, 65,- Graham's Late Bottled Vintage, 65,- Graham's 20 years Old Tawny, 135,- Kopke LBV Port, 70,- Kopke Vintage Port, fl 1500,-
<i>Madeira (6 cl)</i>	Cossart Gordon 5 years old Malmsey, 80,-
<i>Dessertvin (6 cl)</i>	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,-
<i>Øl til desserten</i>	Mack Bokkøl 0,331 fl 119,-
<i>Armagnac</i>	Dartigalongue Bas Armagnac XO, 120,-
<i>Kaffedrink</i>	Norsk kaffe, 120,- Irsk kaffe, 120,- Calypso kaffe, 120,-
<i>Fatmodnet Aquavit</i>	Gilde Non Plus Ultra, 120,- Gilde Juleaquavit, <i>ekstra fatmodnet</i> , 145,- Gammel Oppland, portvinsfatmodnet, 145,-
<i>Likør</i>	Tia Maria, 80,- St. Halvard, 95,- Drambuie, 98,- Cointreau, 98,- Warninks Advocaat, <i>egglikør</i> , 6 cl, 88,- Bailey's Original Irish Cream, 6 cl, 88,- Lapponia Lakka, <i>multelikør</i> , 75,- Xante Original Poire au Cognac, 90,-
<i>Fruktbrennevin</i>	Calvados Pere VSOP, 95,- Calvados Pere XO, 150,-
<i>Cognac</i>	SKARVEN XO, 119,- Remy Martin VSOP FC, 109,- Hennessy Very Spesial, 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.*