



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

Reincarpaccio 155,00

Tynne skiver av rå reinsdyrmørbrad, garnert med gjetaost, tyttebærchutney, ertespire, red rhubarb salat, ristede valnøtter og persilleolje.

Allergener; melk, nøtter, soya

CARPACCIO OF REINDEER

Kongekrabbe og akevittgravet ørret 185,00

Hvitløksgratinert kongekrabbe og akevittgravet ørret, frisk salat, syltet rotfrukter, og creme fraiche tilsmakt med sennep.

Allergener; skalldyr, melk, sennep, fisk

KAMCHATKA AND MARINATED TROUT

Røkt hval 135,00

Røkt hval, garnert med ertepuré, frisk grønnsaksblanding, og ostechips av lokal ost.

Allergener: melk

SMOKED WHALE

Gulrotsuppe med klippfisk 125,00

Suppe av gulrøtter, chili og ingefær, ispedd andre godsaker. Garneres med gode grønnsaker og deilig klippfisk. Suppen er laget på grønnsaksbuljong og er dermed også utmerket som vegetar måltid, - når du dropper fisken. Garneres da med ristede nøtter.

Allergener; fisk, nøtter; nuts

CARROT SOUP SERVED WITH BACALAO

Skalldyrssuppe 175,00

Tomatisert skalldyrssuppe laget på kongekrabbe- og rekeskall, garnert med kongekrabbe, reker, og blåskjell. Toppes med estragonskum og finstrimlet brokkolistilk.

Allergener; skalldyr, bløtdyr, fisk, melk

SHELLFISH SOUP

Potetblinis med 3 typer rogn 125,00

Potetblinis med 3 typer rogn, finkuttet rødløk og creme fraiche.

Allergener; fisk,egg, melk, nøtter

EN FRISTELSE SOM FORRETT – EN ORGIE SOM HOVEDRETT /

BLÅSKJELLSFRISTELSE 160,00/315,00

Rikelig med blåskjell, handplukket fra et rent og blått hav - kokt over hvitvinsdamp, med litt hvitløk, og chili. Kraften tilsettes fløte og Jospersgrønnsaker. 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

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Seifilet 315,00

med stekt løk, nordnorske grønnsaker, røykte jospoteter, blomkålpuré og sprø spekeskinke. Sei er en torskefisk, med flere benevnelser, alle basert på størrelse; i Nord Norge; mort, grønnsparing, småsei, stabbsei og storsei. På Vestlandet er det mort, pale-mort, pale og sei.

Også kjent for sin gode smak – både på Vestlandet og i Nord-Norge!

PAN-FRIED LOIN OF COALFISH

Allergener; fisk, soya, melk. / Allergens: fish, soya, milk,

Kveite- pannestekt 350,00

Pannestekt kveite med sandefjordsmør, potetmos med selleri, kapers, smørdampet knutekål og saltbakt småløk. Hellig fisk eller hellefisk, som er en avledning av hellig fisk. Hippoglossus – hippoglossus. Kjært barn har mange navn. Den største beinfisk ned fast tilholdssted i Nord-Atlanteren. Hunnen kan bli over 300 kg, mens hannen blir 50.

HALIBUT

Allergener; fisk, melk / Allergens; fish, lactose

Fisketriologi 315,-

For de som har vanskeligheter med å bestemme seg, eller fordi de gjerne vil ha flere smaker: Tørrfisk, klippfisk og dagens ferske fisk i skjønn forening. Med en nydelig gulrot saus, og garnert med sesongens beste grønnsaker og blåskjell. Jospoteter. Smakfullt og delikat.

STOCKFISH, BACALAO AND FRESH FISH

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 and the season's finest vegetables, mussels and potatoes (optional). Tasty and delicious.

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

Laks 325,00

Laks hører sommeren til, villaks. Slik har det alltid vært, selv om du nå får den servert hele året som oppdrettslaks. Denne er også oppdrettet, men vil bli erstattet med villfanget havlaks når det er lov

å fiske og mulig å få tak i. Laksen stekes, serveres med bakte betes, eplesyltet purreløk, potetskiver og creme fraiche tilsmakt med appelsin.

SALMON

Allergener: Fisk, melk,

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 ishavsørøye, rakfisk, lutfisk, flere silderetter, ikke minst matjeshering 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

STOCKFISH/

GRILLET TØRRFISK 349,00/415,00

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 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 180 gr tørrfisk. Stor porsjon; 300 gr

GRILLED STOCKFISH

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

BOKNA TORSK TRADISJONELL 335,00

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, nøtter / Allergens: fish, milk, nuts

BACALAO A LA OSS 335,00

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.

Allergener; fisk, soya, gluten / Allergens: fish, soya, gluten

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

(H)VALGETS KVAL 325,00

Et stykke Vågekval av beste slag og av god familie, stekes, serveres med pannestekte potetskiver, løk, erter, rømmesaus og ertespire.

En smak av fangst, tradisjon og kultur. Smaker den historie – så får du ny.

WHALE STEAK

A slice of the best quality northern minke whale is fried

Simple but delicious!

Allergener; melk, sulfitt, / Allergens: lactose, sulfitt,

REINSDYR ARCTANDRIA 395,00

Det ligger i navnet. Arctandria – porten mot ishavet. Mørbradbiff av vårt kanskje mest kjente arktiske dyr, tatt med sluk under svømmeturen fra sommerbeite - (derfor på en sjømatmeny) , stekes, og serveres nå med fløtepotet med urter, reinpølse, husets grønnsaker og rosmarinsaus.

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

Allergener; melk, sulfitt / Allergens: milk, sulphitt

VEGETAR

Grønnsaksrisotto 275,00

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

Allergener; selleri

VEGETABLE RISOTTO

Pasta 275,00

m/ krydret tomatsaus og grønnsaker

FRESH PASTA

with spicy tomato sauce and mixed fried vegetables

Allergener; gluten, sulfitt, soya, egg / Allergens: gluten, soya, sulfitt, egg

BARNEMENY / CHILDREN'S MENU

Barn under 14 år / children under 14

Forrett / Starter 55,00

Velg fra ordinær meny

Hovedrett / Main course 115,00

Velg fra ordinær meny

**Velg fra meny – barneporsjon
eller**

Kyllingbryst eller pølse

Servert med potet eller pasta

Chicken breast or sausage

served with potatoes or pasta

Dessert 55,00

Dessertmenyen eller iskrem

DESSERT

SJOKOLADEFONDANT 125,00

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 visstnok varm sjokolade hver kveld, da man ennå ikke hadde tenkt på fondant.

Historien vil ha det til at det virket!

Serveres med is krem og bær.

CHOCOLATE FONDANT

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

BJØRNETJENESTE 125,00

Denne har vi aldri kunnet la gå i hi. Tradisjonell og god! Nesten ikke mulig å komme forbi i disse bjørnetider. Varme, lovlig fangede bjørnebær fra verdens nordligste bjørneoppdrett , tilsettes egglikør, krem og mandelstrø - og serveres med vaniljeis.

Advarsel; Inneholder spor av bjørn;))

BLACKBERRY SENSATION

Allergener; *egg, melk og nøtter*

CRÈME BRÛLÉE 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. Hos oss serveres den med friske bær, og brennes av med sukker.

CRÈME BRULEE

Allergener: *melk, egg, sulfitt*

DET SURE OG DET SØTE 115,00

En dessert som ikke antyder noe annet enn at detter handler om sitronkrem og hjemmelaget marshmallow, myntemarinert grapefrukt i en lett sukkerlake, og karamelliserte nøtter.

Gode smaker i kombinasjon.

Allergener: egg, gluten, nøtter

DANSERINNENS DESSERT 135,00

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. 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.

THE BALLERINA'S DESSERT

Allergener; *melk, egg, nøtter / Allergens: milk, egg, nuts*

SMULDREPAI 115,00

Smuldrepai er en klassiker blant dessertene. Denne lages med grønne epler og rabarbra, Iskrem er fast følge.

Allergener: gluten, melk, nøtter

KRYDDEREPLE 105,00

Eple- og rabarbrakompott kokt med sukker og kanel. Serveres sammen med pisket krem og nøttecrunch. Et lite snev av tilsørt bondepике! Dersom du er diabetiker så er denne kun tilsatt "vennelig" søtningsmiddel.

Allergener: melk, nøtter

OST 145,00

Dersom våre lokale leverandører ikke er utsolgt så serverer vi: Blåmuggost av geit, hvit vellagret geitost og lagret ost av kumelk. Eple-rabarbrakompott, nøttebrød og honningsmør. Ost er en utmerket avslutning på et måltid, men foretrekkes av mange som et lite hvileskjær før den søte desserten. Prøv selv.

Så avslutter du med noe ekstra søtt og godt.

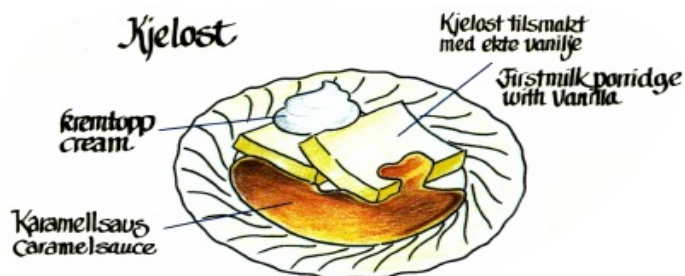
CHEESE BOARD

Allergener; nøtter, selleri, melk/laktose / Allergens: nuts, celery, milk/lactose

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

Laget på ekte råmelk - den første melken kua gir etter kalving. Et naturprodukt, full av tradisjon og minner! Kjelosten er tilsmaakt 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!

FIRST MILK PORRIDGE (PUDDING)

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

We sometimes run out of this dessert, as it relies on both the cow and the bull – and they too don't always have the desire at the same time!

KALVEDANS

A classical Scandinavian desert made from unpasteurised colostrum milk, the first milk produced by the cow after giving birth. It's a completely natural product, full of tradition and memories! It's flavoured with a little vanilla and sugar. You can add any additional flavour yourself by choosing from the following: cinnamon, sugar and milk, caramel sauce or red sauce!

It's good as dessert and it's good for your health!