



FORRETTER / STARTERS

HVITLØKSGRATINERTE REKER MED CHILI 145,00

Like god som den er enkel. Lyngenreker freses chili og hvitløkolje. Serveres med brød. Godt smakfullt i tillegg får du alle de gode tingene fra sjømat og hvitløk! Sånn er det med den saken. Sikkert sunt også!

Allergener; skalldyr, soya, løk/hvitløk, gluten

GARLIC AND CHALLI SHRIMPS AU GRATIN

As good as it is simple. Fresh shrimps from Lyngen gratinated in chilli and garlic oil. Served with bread. Good, tasty and in addition you get all the benefits of seafood and garlic! That's about it, but it's probably healthy too!

Allergens: crustaceans, soya, onion/garlic and gluten

BLÅSKJELL FRISTELSE 175,00

Håndplukket, stekt i vår Jospers kullgrill, med hvitvin, fløte, hvitløk, chili og persille.

Serveres med brød og smør.

Allergener; skalldyr, soya, milk, sulfitt, løk/hvitløk

MUSSEL TEMPTATION

Handpicked blue mussels steamed in our Jospers charcoal broiler with white wine, cream, chilli and parsley.

Served with bread and butter.

Allergens: crustaceans, soya, milk, sulphites and onion/garlic

POTETSKINN 135,00

Vi tar en hel potet – deler den i 4 – skinner den- fyller den med bacon. Så har vi litt ost over og gratinerer de i ovnen. Serveres med salat og litt rømme. Normalt råskinn inneholder 4 skinn. Potetskin er godt for helsa – både i måneskin og solskinn.

Allergener; milk, sulfitt, løk/hvitløk

POTATO SKINS

We take a whole potato, divide it into quarters, skin it and fill it with bacon. We then add a little cheese and bake it in the oven. Served with lettuce and a little sour cream. Each potato normally contains four skins.

Potato skin is healthy – in the moonlight and in the sunshine.

Allergens: milk, sulphites and onion/garlic

KONGEKRABBESUPPE 185,00

Vi koker vår egen kongekrabbekraft og lager en deilig kremet suppe av dette.

Garnerer med dampet kongekrabbe og litt vårløkolje.

Serveres med brød og smør.

Allergener; skalldyr, milk, sulfitt, løk/hvitløk

KING CRAB SOUP

A delicious creamy soup made from our own king crab stock.

Garnished with steamed king crab and a little spring onion oil.

Served with bread and butter.

Allergens: crustaceans, milk, sulphites and onion/garlic

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

ENTRECOTE/ RIBEYE 300 eller 400 gr.
380,00 - 445,00
YTREFILET/ SIRLOIN 200 gr. 300 gr.
360,00 - 425,00
INDREFILET/ TENDERLOIN 200 gr. 300 gr.
375,00 - 450,00
KYLLINGBRYST/ CHICKEN BREAST 200 gr.
325,00

Alle biffretter serveres med brød, smør, husets grønnsaker, valgfri saus (Pepper, grill, rødvin eller bearnaise) **og potet** (Fløtebakte, bakt, friterte, josper).

All steak dishes are served with bread, butter, the chef's vegetables and your choice of sauce (pepper, barbecue, red wine or bearnaise) **and potatoes** (au gratin, baked, deep-fried or Josper).

Alle biffer er stekt i vår Josper kullgrill. Kjøttet stekes på høy temperatur og får en lett røyksmak fra trekullet

All steaks are grilled in our Josper charcoal broiler. The meat is grilled at a high temperature and the charcoal adds a light smoky flavour.

Tillegg / Sides

Hvitløksbrød / Garlic Bread 25,00	(gluten, milk, hvitløk / gluten, milk and garlic)
Løkringer 6 stk / Onion rings (6) 36,00	(gluten, løk / gluten and onion)
Jalapeno peppers pr stk/each 16,00	(milk, gluten / milk and gluten)
Mozzarella stick pr stk/each 21,00	(milk, gluten / milk and gluten)
Ekstra / Extra	
Potet / potatoes 35,00	Saus / sauce 20,00
Brød / bread 10,00	

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

Allergens in potatoes and sauces; depends on what you order, but the various options may contain: milk, soya, sulphites, eggs, gluten, mustard and celery.

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

AUGUST PELLERINS FAVORITT 385,00

200 gr. indrefilet (storfe) surret med bacon. Serveres med stekt sopp, erter, hvitløk og cherry tomater. Bearnaise og fløtegratinerte poteter.

Allergener milk, sulfitt, løk/hvitløk, soya, egg

AUGUST PELLERIN'S FAVOURITE

A 200 g tenderloin steak wrapped in bacon. Served with fried mushrooms, peas, garlic, cherry tomatoes, béarnaise sauce and potatoes au gratin

Allergens: milk, sulphites, onion/garlic, soya and eggs

ANDEBRYST 375,00

Grilles i vår Jospers kullgrill. Serveres med gulrot purè, dampet brokkoli, soppstuing, rødvinsaus og Jospersbakt potet. (Kan deles på to kr 275,00)

Allergener milk, sulfitt, selleri, soya

DUCK BREAST

Grilled in our Jospers charcoal broiler. Served with carrot purée, steamed broccoli, stewed mushrooms and Jospers baked potato. Can be shared by two (ask your waiter to explain) 275 pp

Allergens: milk, sulphites, celery and soya

BIFFHUSETS BURGER 230,00

Saftig burger, 200 gr. Servert i brød med ost, bacon, salat, tomat, karamellisert løk, chilimajones og friterte poteter.

Allergener; soya, milk, løk/hvitløk, egg, gluten

BIFFHUSET'S BURGER

A succulent beef patty (200 g) served in burger bread with cheese, bacon, lettuce, tomato, caramelized onion and chilli mayonnaise with deep-fried potatoes

Allergens: soya, milk, onion/garlic, eggs and gluten

HOVEDRETTER / MAIN DISHES

VILT OG BEGEISTRET

REINSDYRET 415,00

150 gr flatbiff av rein og reinpølse, servert med sopp, gulrot, brokkoli, tyttebær, rødvinssaus, og grillbakte småpoteter. Begeistret?

Allergener; sulfitt, soya, selleri, milk

REINDEER

Round steak of reindeer (150 g) and reindeer sausage, served with mushrooms, broccoli, lingonberry, red wine sauce and oven-baked small potatoes. Enthusiastic?

Allergens: sulphites, soya, celery and milk

GRILLET KVAL 345,00

Serveres med rødvinssaus, stekt nykål / strimlet rødløk og tyttebær chutney. Fløtegratinerte poteter er fast følge.

Allergener; milk, løk/hvitløk, sulfitt

WHALE STEAK

Served with red wine sauce, fried new cabbage/shredded red onion, lingonberry chutney and potatoes au gratin

Allergens: milk, onion/garlic and sulphites

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

Children under 14 can order a child's portion of sirloin steak, chicken breast, sausage or salmon 95,00 including choice of potato, sauce and vegetables

Dessert: Ice cream 45,00, Children's soft drink 30,00

SJØMAT / SEAFOOD

GRILLET LAKS 335,00

Serveres med saltbakte beter, stekte asparges, poteter og en frisk rømmedressing smakt til med sitron.

Allergener; milk

GRILLED SALMON

Served with salt-baked beetroot, fried asparagus, potatoes and sour cream and lemon dressing

Allergens: milk

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 og tar bort smak. Dersom alt salt fjernes så forsvinner smaken og den gode klippfiskfølelsen med den. Beregnet for lang nytelse.

Allergener; løk/hvitløk, soya, sulfitt

BACALAO A LA OSS

Clipfish (split, salted and dried cod) is well matured then soaked for 24 - 36 hours before being layered with potato and onion. Then it's time to add Skarven's own bacalao sauce and bake it in the oven until it's tender and full of flavour. Clipfish will normally be slightly saltier than "lightly salted cod" as the desalting process also takes away the flavour. If all salt is removed, then all the flavour disappears, as does the wonderful feeling of clipfish. Designed to be savoured leisurely.

Allergens: onion/garlic, soya and sulphites

PÅ SØNDAGER I BIFFHUSET TILLEGG

BIFFHUSET'S FISH MENU ON SUNDAYS

GRILLET TØRRFISK 385,00/445,00

Dette er den torsken som ikke ble mølje i fjor. Torsk av beste kvalitet får henge til tørking i en fin Nordnorsk vinter og vår. Kaldt men uten frost. 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 tørrfisken med hvitløksmør og serverer med ristet bacon og 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.

Allergener; milk, løk/hvitløk, egg, soya

GRILLED STOCKFISH

This is the cod that was not made into *mølje* last year. Cod of the best quality is hung out to dry during the North Norwegian winter and spring, which is cold but there is no frost. It's then left to mature a bit. We use *råskjær* (headless flat-dried fish) as it does not develop the same pronounced maturation taste and aroma of the classic round-dried stockfish. To make it a little easier to eat, we soak it in water for eight days. We then remove all the bones, grill it with garlic butter and serve it with grilled bacon and stewed carrots. Stockfish is in. Stockfish is mature fish. Hence, maturity is in.

Our absolute most popular dish, which we simply don't dare to change.
Regular portion contains 180 g stockfish / large portion 300 g stockfish

Allergens: milk, onion/garlic, eggs and soya

KVEITE MED SMØRSAUS 365,00

Hippoglossus – hippoglossus. Fine navn skal sies to ganger. Hellefisk eller hellig fisk er en fisk med et fint navn. Serveres med stekte erter og asparges. Smørsaus og hasselback potet. Gode smaker hver for seg, og spesielt i kombinasjon.

Allergener; milk, soya

Pan-fried halibut with butter sauce

Hippoglossus hippoglossus. Nice names should be repeated and halibut, which means holy fish, is a fish with a nice name. Served with peas and asparagus, butter sauce and Pommes Anna. Great flavours, especially in combination.

Allergens: milk and soya



ETTERMIDDAGSTILBUD
SPECIAL AFTERNOON OFFER
SERVERES KL 1530 - 1730 - ALLE DAGER
SERVED DAILY FROM 15.30 – 17.30

200 GR KYLLINGBRYST 195,00

Husets grønnsaker, poteter og saus.
CHICKEN BREAST (200 g)
Served with the chef's vegetables, potatoes and sauce

200 GR YTREFILET 215,00

Husets grønnsaker, friterte poteter og saus.
SIRLOIN STEAK (200 g)
Served with the chef's vegetables, deep-fried potatoes and sauce

300 GR ENTRECOTE 245,00

Husets grønnsaker, friterte poteter og saus.
RIBEYE STEAK (300 g)
Served with the chef's vegetables, deep-fried potatoes and sauce

Allergener; sulfitt, melk, egg, selleri, soya, løk/hvitløk
Allergens: sulphites, milk, eggs, celery, soya and onion/garlic

FELLESKJØPET 255,00

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.
SHARING PLATTER
Jalapeno peppers with cream cheese (2), mozzarella sticks (2), onion rings (8), spicy chicken drumsticks (2), carrot sticks, chips, salad, dip, bread and butter. Designed to be shared and enjoyed as a snack or starter.

Allergener; sulfitt, melk, egg, selleri, soya, løk/hvitløk
Allergens: sulphites, milk, eggs, celery, soya and onion/garlic

DESSERT

SJOKOLADEFONDANT 135,00

Etter hvert en klassiker – som bare må være der. En sjokolade dessert for dessert elskere, sjokolade elskere 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 bær.

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

CHOCOLATE FONDANT

This has become a classic – and simply must be there. A chocolate dessert for dessert lovers, chocolate lovers and lovers in general, as we say. Legend has it, Casanova drank hot chocolate every evening because fondant had not been invented. History will have us believe that it worked!

Served with ice cream and berries.

Allergens: nuts (may be traces), eggs, gluten and milk

CRÈME BRÛLÉE 135,00

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.

Allergener; milk, egg, sulfitt

CRÈME BRÛLÉE

Other names of this desert include Crème Anglaise, Trinity Cream and Crema Catalana. What it is? The dear child with many names. A delicious pudding based on eggs, cream, milk, sugar and flavour.

We top it with caramelized sugar and serve it with fresh berries.

Allergens: milk, eggs and sulphites

BJØRNETJENESTE 135,00

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

Advarsel; Inneholder spor av bjørn;))

Allergener; egg, melk, nøtter

BLACKBERRY SENSATION

We have never let this hibernate. Traditional and delicious! The Norwegian name for blackberries is literally translated as “bear berries”. It’s almost impossible to avoid in this “bear age”. Warm, legally caught blackberries from the world’s northernmost “bear farm” prepared with egg liqueur, cream and crushed almonds - and served with vanilla ice cream.

Warning: Contains traces of bear;))

Allergens: Eggs, milk and nuts

DESSERT

LITEN ISDESSERT 69,00

Velg to iskuler fra vårt utvalg av iskrem.

SMALL ICE CREAM DESSERT

Choose two scoops of ice cream from our range

STØRRE ISDESSERT 97,00

Velg tre kuler fra vårt utvalg av iskrem.

MEDIUM ICE CREAM DESSERT

Choose three scoops of ice cream from our range

STØRST ISDESSERT 115,00

Velg fem iskuler fra vårt utvalg av iskrem.

LARGE ICE CREAM DESSERT

Choose five (5) scoops of ice cream from our range

Allergener; milk, egg, nøtter
Allergens: milk, eggs and nuts

Vårt utvalg av iskrem er: sjoko chips, krokan, pistasje, vanilje, sitronsorbet og lollipop.
Choose between the following options: Choco chip, krokan*, pistachio, vanilla, lemon sorbet and lollipop.

**A popular Norwegian flavour combining browned butter ice cream and almond brittle*