

### **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.

### **And-fjord**

Surf and turf, And-fjord; røkt and og klippfisk gran reserva i skjønn forening, med rødløksalsa tilsatt appelsin og eple og en grønnsakssalat tilsatt majones og rømme. Biter av sprø skinke. **145,-**

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

Surf&turf; Duck and Stockfish Gran Reserva

### **Aspargessuppe**

Aspargesuppe hører våren og sommeren til. Denne grønne aspargessuppen er en purésuppe av asparges, laget fra grunnen av med blant annet kyllingkraft, garnert med ristede sesam- og gresskarfrø, pinjekjerner og biter av sprø spekeskinke. **115,-**

Allergener: Løk/hvitløk,melk,selleri,sesam

Asparagus soup

### **Blåskjellfristelse Arctandria**

Blåskjell dampet i hvitvin og fløte, tilsatt løk, chili og persille.

Serveres med Skarvenbrød og smør. **155,- / Hovedrett 315**

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

Mussel temptation

*Handpicked blue mussels steamed with white wine, cream, onion and parsley.*

*Served with Skarven bread and butter.*

### **Gravet Hval**

Øl og akevittgravet kval , garnert med blåmuggostkrem, akevittgelé, og hasselnøtter. **145,-**

Allergener: Melk,nøtter

Beer and aquavit marinated whale

### **Kongekrabbe Lolli-Pop**

Krabbekjærlighet på pinne; så enkelt er det. Kongekrabbe på pinne med finhakket rød chilli, bakt inn i sesamfrø, servert med grønn salat tilsatt fenikkel, vårløk, vårløkolje og krabbesaus. Kongekrabbe er alltid en "høydare", også på pinne! **185,-**

Allergener: Chili/paprika,løk/hvitløk,sesam,skjell/bløtdyr,soya

King crab lollipops

### **Moden Smak**

Moden smak henspeiler på rettene på tallerken; alle 3 ingredienser er basert på fisk som har gjennomgått en modningsprosess. Spekte uer, eller "spekkauar" som vi sier lokalt, terte med klippfisk og akkevittgravet laks. Det hele er garnert med syltet småløk, grønnsaker julienne og sennespsaus.

**155,-**

Allergener: Fisk,egg,løk/hvitløk,melk,selleri,sennep

Mature Flavour

### **Rogn i rede**

Potetrede av potet og pastinakk, sprøstekt i olje, inneholder ett halvt egg fylt med eggeplomme tilsatt urtemajones. I tillegg; lodde- og lakserogn. Smak av land og hav. **155,-**

Allergener: Egg,fisk,soya

### **Sel i lompe**

Barentsskinke; kokt saltet selskinke i tynne skiver på potelese smurt med creme fraiche tilsatt rødløk og karmelliserte nøtter. Det hele rullet sammen i lekre "wraps". Go Barents! **135,-**

Allergener: Gluten,løk/hvitløk,melk,nøtter

### **Tomatisert Fisk- og Skalldyrssuppe**

Klar fiskekraft tilsatt tomater og krydder – garnert med grønnsaker, reker, blåskjell, kongekrabbe og fisk. En nydelig og smakfull start på et godt måltid. Servert med ferskt brød, ramsløkmajones og smør. Kan også fås som hovedrett. **165,- / Som hovedrett; 395,00**

Allergener: Chili/paprika,fisk,løk/hvitløk,selleri,skalldyr,soya

Tomato and seafood soup

*Fish broth with crushed tomatoes and spices. Garnished with vegetables, shrimps, blue mussels, king crab and fish.*  
*A delicious start to an excellent dinner. Served with fresh bread, wild garlic mayonnaise and butter.*  
*You may also choose this as a main course.*

## **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 ishavsørre, 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**

*We found out that the term "mature" could be used to describe fish, when we were looking for a generic term to describe stockfish, boknafisk, clipfish and salted fish or in other words any fish that has undergone a process of maturation before serving. This category also includes smoked salmon, cured salmon, varieties of trout and Arctic char, Scandinavian specialties such as rakfisk and lutefisk, soused herring, cured redfish, mature and salted saithe and certainly some varieties we don't know about. We also know that some have expanded the concept to include homo sapiens over 45 - something you obviously won't find on our menu. We must draw a line somewhere!*

### **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 Bacalao-saus – 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. **315,- / 295 normal porsjon 345 stor porsjon**

**Allergener: Chili/paprika, fisk, løk/hvitløk, skaldyr, soya, sulfitt**

Bacalao a la us

*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 bacalao. Served with Skarven bread. Designed to be savoured leisurely.*

### **Boknatorsk**

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. Denne gangen får du den med erterpuré, Jospotet, og nøttesmør med purreløk, sitron og rabarbra.

Men

du kan også få den helt tradisjonell; med gulrotstuing, bacon, baconfett og poteter. **315,-**

**Allergener: Fisk, løk/hvitløk, melk, nøtter**

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*

#### **Grillet Tørrfisk**

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 gr tørrfisk. Stor porsjon; 300 gr **349,- / 349 normal 395 stor**

Allergener: Fisk,egg,melk

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 a nice North Norwegian winter and spring. It's cold but there is no frost. It is 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 put back some of the water (soaked for about 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. Maturity is in.*

*Our absolute most popular dish – which we simply don't dare to change.*

*Regular portion 180 g stockfish / large portion 300 g stockfish*

#### **FERSK FISK**

##### **Kveite**

Hippoglossus Hippoglossus. Fine navn skal sies to ganger, og hellefisk, eller hellig fisk er en fisk med et fint navn. Vi steker den, serverer den med asparges, brokkolini, brokkolistilk, syltet løk, potet- og sellerimos og smørsaus tilsatt tangkapers. Gode smaker hver for seg, og spesielt i kombinasjon.

**345,-**

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

Halibut

##### **Laks**

Sommer er laks. Slik har det alltid vært. Oppdrettslaks, men vil blir erstattet med villfanget havlaks når det er lov å fiske og mulig å få tak i. Denne stekes, serveres med bakte betes, potetskiver, eplesyltet purreløk, og cremefraiche tilsatt med appelsin. **305,-**

Allergener: Fisk,melk,soya

Salmon

##### **Marulk marinert**

Fersk marulk får trekke smak i en marinade bestående av olje, sitron, hvitløk, gressløk, persille, estragon, salt og pepper. Stekes i ovn og anrettes på gulrotpuré og røstipoteter sammen med syltet sopp, salat, gjetaost, kapers og grønnsaker. **345,-**

Allergener: Fisk,melk,skalldyr,soya,løk/hvitløk,selleri

##### **Tomatisert Fisk- og Skalldyrsgryte**

Klar fiskekraft tilsatt tomater og krydder – garnert med grønnsaker, reker, blåskjell, kongekrabbe og fisk. En nordnorsk variant av Bouillabaisse, en fransk fiskesuppe. Serveres med fersk brød, ramsløkmajones og smør. **385,-**

Allergener: Fisk,løk/hvitløk,selleri,skalldyr,soya

Tomato and seafood casserole

*Fish broth with crushed tomatoes seasoned with spices including chilli. Garnished with vegetables, shrimps, blue mussels, snow crab and red and white fish. A rich, delicious and tasty dinner. Served with fresh bread, wild garlic mayonnaise and goats' butter. Should also be a bit hot.*

### ***(H)valgets Kval***

Et stykke Vågekval av beste slag og av god familie, stekes, serveres med løkreduksjon, ertepuré, sukkererter, balsamicomarinerte cherrytomater og potet-og sellerirotmos. Enkelt og greit!  
En smak av fangst, tradisjon og kultur. Smaker den historie – så får du ny – for det skal den ikke.

**320,-**

Allergener: Sulfitt, melk, løk/hvitløk, selleri

Whale

*A slice of the best quality northern minke whale is fried and served Simple but delicious!*

*A taste of tradition and cultural heritage. Taste the history*

### ***Reinsdyrtrio Arctandria***

Mørbradbiff av rein , viltpølse og reinjøttboller danner en trio, som serveres med husets grønnsaker, rødvinsgele, tyttebærsaus og røstipoteter. **365,-**

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

### **VEGETAR**

Gi servitøren beskjed og vi tilpasser oss dine vegetarønsker.

Noen aksepterer ost og meieriprodukter, andre også egg, og variasjonene og kokkens muligheter blir da større, og utfordringen mindre.

(eller som blondinen sa; jeg er halvt vegetarianer – på morsiden)

### **VEGETARIAN**

Let your waiter/waitress know so we can meet your vegetarian wishes.

Some accept cheese and dairy products, others also egg, which increases the chef's possibilities and lessens the challenge.

(or as the blonde said: I am half vegetarian – on my mother's side)

### **DET GRØNNE VALG**

245,00

Grønnsagslasagne og salat

Vi supplerer gjerne med ost eller eggretter dersom du synes det er ok.

### **THE GREEN ALTERNATIVE**

Vegetarian lasagne and salad

We will gladly complement with cheese or egg dishes if you think that's ok.

### **FERSK PASTA**

245,00

m/ krydret tomatsaus og grønnsaks-pytt- i -panne

### **FRESH PASTA**

with spicy tomato sauce and vegetable pytt-i-panne (mixed fried vegetables)

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

### **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

Chicken breast or sausage

served with potatoes or pasta

Dessert 45,00

Dessertmenyen eller iskrem

Dessert menu or ice cream

## **Desserter / DESSERTS**

### ***Bjørnetjeneste***

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

Allergener: Egg, melk, nøtter

BLACKBERRY SENSATION

*The Norwegian name for blackberries is literally translated as "bear berries". It's almost impossible to avoid in this "bear age". Warm blackberries prepared with egg liqueur, cream and crushed almonds - and served with vanilla ice cream.*

### ***Crème Brulée***

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. **120,-**

Allergener: Egg, melk

Crème Brulée

*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.*

*Topped with caramelized sugar.*

### ***Jordbær- og rabarbrakompott***

Begge deler hører sommeren til, og da kan det være greit å kombinere disse i en smakfull avslutning.

Toppes med creme fariche, balsamicosirup og . **115,-**

Allergener: Melk, nøtter

### ***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! Husk å levere inn resepten. **175,-**

Allergener: Melk

First milk pudding

*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! 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!*

### ***Ostekake Arctandria***

Laget litt utradisjonelt, men med alle de faste ingrediensene; knust kjeks og ostekrem tilsmakt med sitrus, og det hele toppes med portvinsmarinert svisker og rosiner. **115,-**

Allergener: Nøtter, melk

Cheesecake Arctandria

### **Ostetallerken**

Dersom våre lokale leverandører ikke er utsolgt så serverer vi: Blåmuggost av geit, hvit vellagret geitost og lagret ost av kumelk. Gulrotsyltetøy, portvinsmarinerte nøtter og nøttebrød. 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: Melk,nøtter,gluten

Cheese Board

*If our local suppliers are not sold out, we will serve blue cheese made from goat's milk, white mature goat's cheese and mature cheese made from cow's milk. Served with rhubarb compote, nuts and crackers.*

*Cheese is an excellent way to conclude a meal, but is favoured by many as a break before dessert. That way you can end your meal with something extra that's sweet and nice.*

### **Sjokoladeganache med hvit sjokolademousse**

En sjokoladeopplevelse for sjokoladeelskere, og for andre som vil prøve å etterlikne en sjokoladeelsker. Ganache lages av sjokolade, fløte, og sukker. I tillegg hvit sjokolademousse, sjokoladepulver og appelsin. **130,-**

Allergener: Egg,melk

### **Sjokoladefondant**

Med ny smak i tillegg: hvit sjokolade.

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. **120,-**

Allergener: Melk,egg,gluten,nøtter

Chocolate fondant

*New flavour: white chocolate*

*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 fruit.*