



SKARVENS BIFFHUS

FORRETTER/ APPETIZERS

POTETSKINN 75,00 /Ekstra skinn
nok 25 pr stk *POTATOSKINS* - *stuffed*
with bacon – au gratin.

Vi tar en hel potet - deler den i 4 - skinner den - fyller skinnen med bacon. Så har vi litt ost over og gratinerer de i ovnen. De legges så på strimlet salat - med litt rømme til. Normalt råskinn inneholder 4 skinn, men du kan få det antall du ønsker. Potetskinns er godt for helsa - både i måneskinns og solskinn.

**BARENTS- OG
KLIPPFISKBOLLER 90,00**
*CROQUETT WITH SEAL AND
BACALAO*

Kroketter med barentsskinke (røkt og saltet sel) og klippfiskboller – friteres, anrettes på finstrimlet kålsalat. Serveres med tangremulade.

POTETSUPPE 80,00
*POTATO SOUP WITH SMOKED
SALMON*

Det finnes mange gode supper, og denne er en av disse. Nypoteter kokt i kyllingkraft – most slik bare en kjæreste kan mose den hun elsker. Tilsatt med salt, pepper og urter. Garnert med røkt laks.

**SALTKOKTE POTETER OG
ROGN 105,00**
POTATOES AND ROE

Reiser du til de kanariske øyer – finner du en rett de kaller ”papas arrugadas” – som betyr noe slikt som rynkede poteter – ofte servert med mojosaus. Dette er tiden for nypotet her i nord – av ypperste kvalitet. Vi koker de minste av disse på samme måte som kanariene – og serverer de lune med lodderogn, rognkjeksrog og ørretrog, og rømmesaus tilsatt løk.

**HVITLØKSGRATINERTE
REKER 95,00**

GARLIC SHRIMPS

Like god som den er enkel. Handpillede reker frites i hvitløkssmør – serveres med skarven brød. Veldig godt - sånn er det med den saken. Sikkert sunt også!

SALAT "BOMSTAD" 75,00
*SALAD "BOMSTAD" FETA-CHEESE,
CUCUMBER, TOMATOES, ONION.*

Salat av agurk, tomat, løk og fersk geitost (fetaost type) fra Bomstad Gård. Frisk – sunn og helsebringende og utrolig god. Det har inntil nylig vært umulig for et "geitfylke" som Troms - og levere sin egen "feta-ost". Hos oss har den fått navnet ”gjeta ost” – og det er den veldig stolt av.

GRØNN SALAT 50,00
MIXED SALAD

Grønn salat, tomat, agurk, mais, løkringer, revet gullrot, og kanskje noe annet godt av markens grøde, 2 typer dressing, brød og smør.

HOVEDRETTER/MAIN COURSES

AUGUST PELLERINS FAVORITT 265,00

Et stykke Indrefilet (tournedos)
150gram - surret med baconskive-
servert med (petit pois) erter,
champignon (sopp), bearnaise &
(pommes de terre au gratin)
fløtegratinerte poteter.

MARGARINFABRIK- FORMANNENS VALG 285,00

300 gr Entrecote, med grillsmør,
melangesauterte grønnsaker, bakt potet
og peppersaus.

SMØR-SEKRETÆRENSE ØNSKE; INDREFILET AV SVIN 235,00

Gratinert med kryddersmør av
melange, servert med husets
grønnsaker, ovnsbakte poteter og
pepperkremsaus

ENTRECOTE/ RIBEYE

300 gr 400 gr
nok 245 nok 285

YTREFILET/ SIRLOIN

150 gr 200 gr 300 gr 400 gr
nok 195 nok 225 nok 275 nok 340

INDREFILET/ TENDERLOIN

150 gr 200 gr 300 gr 400 gr
nok 220 nok 260 nok 355 nok 425

PEPPERSTEIK/ PEPPERSTEAK OF SIRLOIN

kraftig krydret ytrefilet -
150 gr 200 gr 300 gr 400 gr
nok 205 nok 235 nok 285 nok 350

KYLLINGBRYST/ CHICKEN BREAST

200 gr 400 gr
nok 185 nok 265

HUSETS SPESIALITET:

GRILLRIBBE/ SPARERIBS

Husets spareribs - marinert. Glasert
med honning.

Det beste bestikk er fingrene.

400 gr 600gr 800 gr 1000 gr
nok 190 nok 225 nok 250 nok 295

LAM OG VILL?

LAMMELÅRSBIFF STEAK OF LAMB

Urtemarinerte skiver av lammelår –
Ca 300 gram - grillet
nok kr 255,00

serveres med grønnsakssauté, anbefales med
fløtegratinerte poteter.

HEFTIG, VILT OG BEGEISTRET

REINSDYR /REINDEER

Flatbiff av rein 180 gr– servert med
grønnsaker, ovnsbakte poteter, tyttebærsirup
og soppsaus.
nok 315,00

KJE

er en annen av våre spesialiteter.
Se egen meny om kje.

Annet:

Prøv også vår 4 og 5 retters meny. Se
egen meny.

FISK OG ANDRE TILBUD

FISKERETT 1

GRILLET LAKS/ GRILLED SALMON

servert med grønn salat tilsatt sursøt
rømmedressing og ovnsbakte poteter.
served with green salad, sour cream, you're
roasted potatoes.

250 gram nok 245

FISKERETT 2

BACALAO A LA OSS 225,00/295,00

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
smør 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.

LOIN OF BACALAO

BARNEMENY/CHILDRENS MENU

Barn under 12 år kan bestille minste porsjon av
entrecote, ytrefilet og kyllingbryst for nok 60
pr porsjon. Pølser har vi også. Av og til
fiskekaker. Nestle Barnemat i glass kr 20,00.
Barnegrøt kr 20,00 pr porsjon.

Is med sjokolade- eller jordbærsaus nok 30
Mineralvann til barn nok 20

The smallest portion of entrecote, sirloin or
chicken breast for nok 60.

Nestle Childrens' Food 20,00,

Dessert; Ice cream nok 30

Aerated- or mineralwater nok 20

Ettermiddagstilbud

kl 1530 - 1800

se eget ark

Ekstra Extra

Brokkoli og sopp 36,00

Råkostsalat -med majones nok 25,00

½ Grilltomat nok 20,00

Salat nok 40,00 (forsyn deg selv)

Maiskolbe (1/2) nok 18,00

x-tra potet nok 18,00

x-tra saus nok 10,00

x-tra brød nok 10,00

Løkringer nok 25,00

Hvitløksbrød nok 25,00

Krydderbrød nok 25,00

Extra vegetables and mushrooms /Champignon
and broccolli

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 eller
som noen liker å si;

Blodig - Passelig - Ødelagt.

Det er mere smak i en muskel som er brukt enn
en som bare henger og slenger.

Derfor vil entrecote 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?

Til alle hovedretter serveres brød med 3
sorter smør (grillsmør, urtesmør og
hvitløkssmør) og 1/2 maiskolbe. Potet og saus
etter valg.

Fisken har fast følge.

Du kan velge blandt følgende potetvarianter;
kokte, bakte, fløtebakte, eller friterte.
Sauser; Bearnaise-, pepper-, grills-(barbeque),
rødvin-, eller soppsaus.

All main courses are followed by bread and 3
types of butter (garlic, barbeque and spicy), 1/2
corn on the cob, your choice of potatoes
(baked, boiled, fried or creamstewed), and
your choice of sauce (pepper-, barbeque-,
bearnaise- or mushroomsauce

