



Fiskemeny **for søndager i BiffHuset**

GRILLET TØRRFISK 275,00/385,00

GRILLED STOCKFISH

Vi gir den tilbake mestparten av vannet - fjerner nesten alt av bein og skinn, griller den med hvitløkssmør. Serveres med gulrotstuing, baconfett og kokte poteter.

Tør du tør(r) fisken! Stor porsjon 300 gr fisk

BOKNA TORSK TRADISJONELL 275,00

HALF DRIED CODFISH/ NORTH NORWEGIAN SPECIALITY

Nesten som tørrfisk. Påbegynt tørrfisk. Får ca 2 -3 uker på hjellen før den tas inn. Skal ikke tørke mer – og må derfor brukes direkte, eller bearbeides og fryses fram til servering. Tørkingen starter en prosess som gjør at holdbarheten reduseres – mens smaken og aromaen forsterkes. Serveres med gulrotstuing, kokte poteter og bacon.

Så enkelt og godt at de fleste er misunnelige.

GRILLET LAKS 245,00

GRILLED SALMON

servert med grønn salat tilsatt sursøt rømmedressing og poteter etter valg.
served with green salad, sour cream, you're your choice of potatoes

BACALAO A LA OSS 225,00/295,00

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 Bacalaoaus – og får koke i ovn til den er smør og full av smak. Klippfisk vil normalt være litt saltere enn "letsaltet 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.