

ArctandriaSjømatrestaurant

Aperitiff

SkarvenSkaal

Genever, cointreau, limejuice

kr 115,-

Champagne

Saint-Maurice, brut

kr 145,- pr gl - 15 cl

Tørr Martini

115,-

Tromsø Kir

multelikør og musserende vin

125,-

Kir Royal

Creme de Cassis de Dijon og champagne

165,-

Spritz

Aperol (3 cl), musserende vin og Arctic Water

125,-

Sherry Fino

Bodegas Hildalgo La Gitana

90,-

FORRET TER

APPETIZERS

Torsketunge og rogn 145,00

Torsketunge er først og fremst en sesongvare, til tross for at den finnes på torsken hele året.

Både torsketunga og rogn tilhører skrei sesongen, etter vår mening. Som forretter får du tunge, panert med

brødkrumme og revet parmesan, stekt i smør. Anrettet sammen med torskerogn,

syltet gulrot og tangremulade.

COD TONGUE AND COD ROE

Allergener: Fisk , gluten, melk , egg.

Fiskekake av skrei 135,00

Grov fiskekake av torsk, rogn dressing, tangpulver, syltet gulbete og grønn salat.

FISH CAKE OF COD (SKREI)

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

Skarvenplank 185,00

Et lite potpurri av forretter, eller "smågodt fra havet" som hun sa, da hun så marinebåtene

legge til kai. Vi røper gjerne innholdet; Torsketunge, torskerogn, selskinke, blåskjell, varmrøkt hval,

fiskekake, kongekrabbesuppe, kongekrabbesalat. Skarvenbrød og smør.

THE SKAR VEN PLANK

Allergener: Fisk , skalldyr, skjell /bløtdyr, melk , egg, sulfitt.

Kongekrabbesuppe 165,00

Kongekrabben ble satt ut i Murmanskfjorden på 1960 tallet, og siden den gang har den regjert havbunnen på Øst Finnmark. Først lager vi kraft av skallet - etter å ha brent det av

med SkarvenCognac. Siden blir det suppe - som vi legerer med fløte og krabbesmør.

Garneres med kongekrabbe og vårløk olje, og serveres med skarvenbrød.

KING CRAB SOUP

Allergener: Fisk , skalldyr, sulfitt, selleri, melk .

Kongekrabbesalat 165,00

Kongekrabbesalat med dill majones, vårløk, brokkolistilk, syltede beter og sprøtt Skarvenbrød.

KING CRAB SALAD

Allergener: Egg, fisk , løk /hvitløk , melk , gluten, nøtter.

Sel og Hval i samme hav 130,00

Tynne skiver av sel og hvalskinke, begge deler er røkt og saltet. Vi plukker det beste vi kan finne av småkval, banker det flatt med klappmyss. Skivene legges ved siden av hverandre og toppes med

små isflak av lokal ost; gjetaost, samt salat. Serveres med syltet tyttebær, smør og Skarvenbrød.

SMOKED SEAL AND WHALE

Allergener: Melk .

Potet- og purreløksuppe 145,00

Laget på gulløye og mandelpotet, samt finhakkert purreløk som kokes i grønnsakskraft. Legeres med fløte, og smakes til med salt, pepper og muskatt. Velg å få den garnert med enten

røkt laks eller tørket reinkjøtt og vårløkolje. Serveres med sprøtt Skarvenbrød.

POTATO- AND LEEK SOUP

Allergener: Melk .

HO VEDRE T TER

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 ishavsørøye,

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

Bacalao a la oss 310,00

365,00 Stor porsjon

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: Chili /paprika, fisk , løk /hvitløk , skalldyr, soya, sulfitt.

Boknafisk med tapenade 315,00

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 tapenade, ertepure, bakt cherrytomat, brokkolini og mosede poteter.

TRADI TIONAL BONKAFISK

Allergener: Fisk , melk , løk /hvitløk .

Grillet Tørrfisk 349,00

395,00 Stor porsjon

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 gram tørrfisk. Stor porsjon: 300 gram.

GRILLED S TOCKFISH

Allergener: fisk , egg, melk , løk /hvitløk .

(H)valgets Kval 320,00

Et stykke Vågekval av beste slag og av god familie, stekes, serveres med ertepuré, smørstekt kål og rødløk, Anna-poteter og rødvinsglace. Enkelt og greit!

En smak av fangst, tradisjon og norsk kultur. Smaker den historie - sa får du ny - for det skal den ikke.

WHALE S TEAK

Allergener: Sulfitt, melk , løk /hvitløk .

Kveite parmesangratinert 345,00

Hellig fisk eller hellefisk, som er en avledning av hellig fisk. Hippoglossus - hippoglossus. Kjært barn har mange navn. Ikke lett å fange. Man må ha "hail" som man også sier lokalt - "kveithail".

Hailkvote får man ikke, det føles bare slik, for de som føler de har brukt opp sin rasjon. Den største beinfisk med fast tilholdssted i Nord-Atlanteren. Hunnen kan bli over 300 kg, mens hannen blir 50. Ikke rart du må ha spesielt "hail", ellers får du bare småkveite.

Kveita stekes - gratineres med revet parmesan i en parmesansaus

- serveres med parmesanchips, grønnsaker og mandelpoteter.

HALIBU T AND PARMESAN AU GRATIN

Allergener: Fisk , soya, melk , selleri.

Torsketrilogi 325,00

For de som har vanskeligheter med å bestemme seg, eller fordi de gjerne vil ha flere smaker:

Tørrfisk, klippfisk og fersk torsk i skjønn forening. Med en nydelig smørsaus, garnert med saltbakt småløk,

gulrotpure, bacon, brokkolini og Anna-potet. Smakfullt og delikat.

S TOCKFISH, BACALAO AND FRESH CODFISH - CAD TRILOGY

Allergener: Fisk , melk , sulfitt, løk /hvitløk .

Pannestek Torskerygg 315,00

Pannestekt torskerygg, anrettet med blomkål- og selleripure, syltet gulrot, husets grønnsaker,

jospotet, nøtte- og soyasmør, og smaker vanvittig godt!

Dersom noe kan være både vanvittig og godt? Fryktelig snill? Jævlig fin?

Kjempeliten?! Vi er flinke til å sette ord på ting, ikke sant?

PAN-FRIED CAD LOIN

Allergener: Fisk , gluten, egg, selleri, melk .

Reinsdyr Arctandria 375,00

Det ligger i navnet. Arctandria - porten mot ishavet. Mørbradbiff av vårt kanskje mest kjente arktiske dyr, tatt med sluk under svømmeturen fra sommerbeitet - (derfor på en sjømatmeny),

steges, og serveres med pannestekt rosenkål, sopp og rødløk, bjørnebærsaos og fløtepotet tilsatt urter.

REINDEER ARCTANDRIA

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

Pannestekt Ishavsørøye 295,00

Sjørøye, *Salvelinus alpinus*, er en anadrom fisk, trives i kalde farvann, både sjø, ferskvann og brakkvann,

og har sin utbredelse i hovedsak fra Nord-Trøndelag og nordover. Smakfull, rødlig fiskekjøtt med fin og fast struktur.

Denne er oppdrettet. Vi steker fileten av denne, og anretter på risotto med rotgrønnsaker og brokkolini.

Naperer med vårløkolje og revet parmesan. Fritert pastinakk.

ARCTIC CHAR

Allergener: Fisk , melk , løk /hvitløk .

DESSERT

Crème Brulee 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. Brennes av med sukker.

CRÈME BRÛLÉE

Allergener: Egg, melk .

Danserinnens dessert 125,00

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 Etan 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.

Bjørnetjeneste 120,00

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

- og serveres vanligvis med vaniljeis.

BLACKBERRY SENSATION

Allergener: melk , egg og nøtter.

Kefirskum 95,00

Kefir er syrnet melk, syrnet på kefir Korn, med opprinnelsen Kaukasus.

Denne melken var innom Tyrkia på veien, hvor den fikk navnet "kefir" som betyr behagelig/velsmakende.

Vi skummer den og serverer den med friske bær, bærsaas og søte smuler. En bær(e)kraftig dessert.

KEFIR FOAM

Allergener: Nøtter, melk .

Sjokolademousse med peanøtter 130,00

Sjokolademousse med peanøttstrø/krokan og multesirup. Peanøttstrø er en blanding av peanøtter, smør,

brød og sukker som er stekt, knust, er som en krokanvariant. I tillegg; bringebærsorbet og multesirup.

CHOCOLATE MOUSSE

Allergener: Egg, melk , nøtter, gluten.