



SELSKAPSMENY

ARNØY BRYGGE

Aperitiff meny

Bobler 1 glass Cava Chic Barcelona Brut og frisk frukt	Kr 195,- pr person
Deluxe Bobler 1 glass Champagne Cattier Brut Jordbær dyppet i sjokolade	Kr 260,- pr person
Stemning 1 glass Prosecco. Ost og spekefat	Kr 350,- pr person
Avslappet 1 glass Nordlandspils. Snacks	Kr 160,- pr person
Ren Nytelse (Alkoholfri) 1 glass musserende (Himmelstund el). Frukfat	Kr 125,- pr person

Aperitiffpakkene våre selges kun til grupper på 6 eller flere gjester.

Ønsker du ikke en av pakkene våre kan vi tilby flasker til selskap

Chic Barcelona Brut	378,- pr flaske
Prosecco Serenello	480,- pr flaske
Champagne Cattier Brut	878,- pr flaske
Champagne Charles Heidsieck Reserve	1 362,- pr flaske

For selskap under 6 personer kan man kjøpe glass i baren

Selskapsmeny

2-retters middag	Kr 550,- pr person
Vinpakke for 2-retter	Kr 420,- pr person 3 glass pr person
3-retters middag	Kr 745,- pr person
Vinpakke for 3-retter	Kr 560,- pr person 4 glass pr person
4-retters middag	Kr 865,- pr person
Vinpakke for 3-retter	Kr 790,- pr person

Prisene er basert på at hele selskapet velger lik meny.

Endring i antall må skje senest åtte timer før ankomst.
Eventuelle reduksjoner etter dette vil bli fakturert.

Husk å be alle i selskapet som har en allergi eller intoleranse om å gi beskjed på forhånd, slik at vi kan tilrettelegge best mulig. Hva vi kan levere for de med allergi eller intoleranse kan variere avhengig av etter hva vi har på lager.

Vi er ikke en vegetar eller vegansk restaurant, men kan tilrettelegge der det er nødvendig. I slike tilfeller kan det være at annen mat enn det selskapet skal ha blir servert enten før eller etter hovedservering.

ARNØY BRYGGE

Meny 1

Grillet kamskjell

Med mango, parma skinke og purreløk chips
(Allergener: 8, 12)

Biffkjake

Langtidskokt med stekte grønnsaker, gratinerte poteter og rødvin-demiglaze
(Allergener: 1, 14)

Bringebær mousse

Frisk dessert
(Allergener: 1, 2, 4, 6)

Meny 2

Varmrøkte reker

Med rekechips og aioli
(Allergener: 8,)

Kalv Ossobuco

Langtidsstkt med potetmos, stekte grønnsaker og saus av mørk øl
(Allergener: 6, 10, 15)

Epletartelett

(Allergener: 1, 2,4,6)

Oversikt allergener:

1: Melk	4.A. Mandler	6. Gluten	6.D. Havre	9. Bløtdyr	10.	13. Lupin
2: Egg	4.B. Valnøtter	6.A. Hvete	6.E. Spelt	Selleri		14. Sulfitt
3: peanøtter	4.C. Pistasj	6.B. Bygg	7. Fisk	11. Sennep		15. Løk/hvitløk
4: Nøtter	4.D Hasselnøtt	6.C. Rug	8. Skalldyr	12. Sesamfrø		

Meny 3

Speket hvalkjøtt

Med granateple og rømme
(Allergener: 1, 8, 9)

Ovnsstekt torsk

Med gulrøtter julienne, løk
(Allergener: 1, 6, 7)

Unni's kake

Marengskake med hemmelige ingredienser
(Allergener: 2,6)

Oversikt allergener:

1: Melk	4.A. Mandler	6. Gluten	6.D. Havre	9. Bløtdyr	10. Selleri	13. Lupin
2: Egg	4.B. Valnøtter	6.A. Hvete	6.E. Spelt	11. Sennep	14. Sulfitt	15. Løk/hvitløk
3: peanøtter	4.C. Pistasj	6.B. Bygg	7. Fisk	12. Sesamfrø		
4: Nøtter	4.D Hasselnøtt	6.C. Rug	8. Skalldyr			

4-retters Middag

Forrett:

Serveres med
(Allergener: 1, 7)

Tilbygg

Serveres med
(Allergener: 1, 6, 7)

Stekt Andebryst

Serveres med stekt potet, stekt pære, blomkål-purè og kirsebær-saus
(Allergener: 1,)

ELLER

Stekt tørrfisk

Serveres med bacon, potetmos, brokkoli- og ertepurè, kokte cherrytomater og safran saus
(Allergener: 1, 6, 7)

Dessert:

Variierer
(Allergener:)

Oversikt allergener:

1: Melk	4.A. Mandler	6. Gluten	6.D. Havre	9. Bløtdyr	10. Selleri	13. Lupin
2: Egg	4.B. Valnøtter	6.A. Hvete	6.E. Spelt	11. Sennep	14. Sulfitt	15. Løk/hvitløk
3: peanøtter	4.C. Pistasj	6.B. Bygg	7. Fisk	12. Sesamfrø		
4: Nøtter	4.D Hasselnøtt	6.C. Rug	8. Skaldyr			

Arnøy Brygge har i mange år servert vårt eget «Havrettsbord» som har blitt viden kjent for god kvalitet og masse mat. Nytt av året er at vi har laget 2 litt mer nedskalerte versjoner, en lunch og en middag.

Skalldyrplate (L)

Kalde retter:

Ferske reker og krabbeklør
Brød, majones og smør

Varme retter:

Blåskjell m/pommes bistro,
fiskesuppe, dagens fisk.
Dessert.

Tilbehør:

Brød aioli, smør og sitron.
(Allergener)

Kr 590,- pr person

Skalldyrplate (XL)

Kalde retter:

Ferske reker, Sjøkreps, krabbeklør,
Østers, røkt laks

Varme retter:

Grillet tørrfisk og fiskesuppe
Dessert.

Tilbehør:

Brød aioli, smør, vinegrette og sitron.
(Allergener)

Kr 750,- pr person

Sjømatsaften (XXL)

Helaften med havets delikatesser, 5 serveringer.

Kalde retter:

Forrettsplanke med ferske reker, røkelaks, speket hvalkjøtt,
fiskesuppe/bouillabaisse, brød og ailoli.
(Allergener)

Dagens smak:

To smaker
(Allergener)

Sjømatstårn (kalde retter):

2 etasjer med sjømat -Hummer, Sjøkreps, kamskjell, pepperkrabbe, kongekrabbe, østers

Varme retter:

Friterte tørrfiskboller, fiskepinner, og scampi. - hvitvinsdampede blåskjell med curry.
(Allergener)

Dessert:

Dagens dessert.
(Allergener)

kr 1100,- pr person

Tillegg:

Ekstra østers kr ? pr stk (pris varierer)
Beluga-kaviar kr ? pr ?gram (pris varierer)
(Noen produkter kan bli byttet ut pga forskjellig tilgang i løpet av sesongen)

ARNØY BRYGGE

Lunsj — Kr 290,- pr person

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe med flere typer fisk, og kokt med base laget av tangkrabbe
(Allergener: 1,7,9)

Chilli con carne

Serveres med ris og ost
(Allergener)

Biffgryte

Gryte, servert med potetmos og brokkoli
(Allergener)

Kyllingsmørbrød

Saftig smørbrød med kylling, toppet med chillimajones, salat, bacon og ost og litt ferske
grønnsaker
(Allergener)

Rekesmørbrød

Smørbrød med ferske reker, salat majones og, egg og sitron
(Allergener)

Hvit Bacalao

Med karri-fløtesaus og bacon
(Allergener)

Rød Bacalao

Klassisk portugesiske, klippfisk, tomat, potet og løk. Med tomatsaus
(Allergener)

Lunchbuffet (Min 10 pers)

Variert lunchbuffet med forskjellige lunchretter
Passer godt der det er mange allergener eller intoleranser
(Allergener)

Nattmat

Kan serveres etter en lang kveld med mye moro (Må forhåndsbestilles)

Kjøttsuppe med rundstykker

(Allergener)

Kr 150,- pr person

Lapskaus med rundstykker

(Allergener)

Kr 150,- pr person

Chilli con Carne med rundstykker

(Allergener)

Kr 150,- pr person

Pølse med Brød / lomper

(Allergener)

Oversikt allergener:

1: Melk	4.A. Mandler	6. Gluten	6.D. Havre	9. Bløtdyr	10.	13. Lupin
2: Egg	4.B. Valnøtter	6.A. Hvete	6.E. Spelt	Selleri		14. Sulfitt
3: peanøtter	4.C. Pistasj	6.B. Bygg	7. Fisk	11. Sennep		15. Løk/hvitløk

Sjefskokk:

Rimantas «Rimas» Juskenas

Rimantas er fra Siaulai i Litauen og er utdannet kokk, servitør og konditor. Han har bodd på Nordarnøy siden 2009 og har skapt seg et veldig godt renommé i vårt distrikt. Spesielt kjent er han som «mannen bak» våre havrettsbord som går sommeren gjennom.



**Vi ønsker dere hjertelig velkommen til vår
innbydende restaurant på Arnøy Brygge.**

Vi har et godt vinkart og en bar med et utvalg som er langt over snittet i bransjen med utsøkte drikkevarer utvalgt fra hjertet med kjærlighet for den gode nytelsen.

ARNØY BRYGGE