



**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). Fruktfat

**Kr 125,- pr person**

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

## 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 615,- pr person**

**Vinpakke for 2-retter** **Kr 435,- pr person**  
3 glass pr person

**3-retters middag** **Kr 835,- pr person**

**Vinpakke for 3-retter** **Kr 580,- pr person**  
4 glass pr pers

**4-retters middag** **Kr 990,- pr person**

**Vinpakke for 3-retter** **Kr ,- pr person**

4 glass pr person

**NB: 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 alt etter hva vi lager.

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

**ARNØY BRYGGE**

# Meny 1

## Jordkokksuppe

*Med kongekrabbe og urteolje*

Allergener: 8, 12

## Lammeskank

*Langtidsstekt lammeskank fra Nord-Norge med risotto, steinsopp og safran*

Allergener: 1, 14

## Multekrem med krumkake

*Hjemmelaget multekrem med sprø krumkake ved siden*

Allergener: 1,

# Meny 2

## Dåhjort Carpaccio

*Med ruccola, parmesan, og balsamico-glaze*

Allergener:

## Pannestekt Torsk

*Pannestekt torskefilet med posjert egg, sprø, knuste småpoteter og smørsaus*

Allergener: 2, 7, 15

## Unni's Islandskake

*Marengskake med hemmelige ingredienser, laget av Unni Karlsen (selveste)*

Allergener: 1, 2, 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 rømme, balsamico-glaze, granateple*  
Allergener: 1, 8, 9

### Grillet Dåhjort

*Ytrefilet, servert med stekte potetbåter med hvitløk, smørdampede grønnsaker, og skogsbærssaus med rødvin*  
Allergener:15

### Rabarbara Sorbet

*Med pavlova, sjokolade og jordbær*  
Allergener: 2

---

### Arnøy Brygge Tapas

*Sharing plate med ulike tapas-retter, minimum 10 personer*

*Velg mellom ulike tapasretter sendt i egen meny*

**Pris kr 650,- pr pers**

#### Oversikt allergener:

1: Melk	4.A. Mandler	6. Gluten	6.D. Havre	9. Bløtdyr	10. 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	

# 4-retters Middag

## Lettgrillet Kamskjell

Forrett, serveres med erterpuré, smørdampet asparges, og reker stekt i hvitløkssmør  
Allergener: 1, 7

## Stekt Andebryst

Hovedrett serveres med stekt poteter i andefett, gulrotpuré, kokt pære i rødvin og  
appelsinsaus  
Allergener: 1

ELLER

## Stekt tørrfisk

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

## Stekt Brie Ost

Tiltygg før dessert, servert med karamelliserte nøtter, brent fiken, og honning

Allergener: 4

## Brunost Pannacotta

Serveres med multe-saus  
Allergener: 1

### 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			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		

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 lunj og en middag.

## Skalldyrplate

### Kalde retter:

*Ferske reker og krabbeklør  
Brød, majones og smør*

### Varme retter:

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

### Tilbehør:

*Brød aioli, smør og sitron.  
Allergener: 1, 6, 7, 8, 9*

**Kr 690,- pr person**

## Skalldyrplate - Grand

### Kalde retter:

*Ferske reker, Sjøkreps, krabbeklør,  
Østers, røkt laks*

### Varme retter:

*Grillet tørrfisk og fiskesuppe  
Dagens dessert.*

### Tilbehør:

*Brød aioli, smør, vinegrette og sitron.  
Allergener 1,6,7,8,9*

**Kr 850,- pr person**

## Sjømatsaften - Royal

Helaften med havets delikatesser, en klassiker hos oss

### Forrettsplanke

*Forrettsplanke med ferske reker, røkelaks, speket hvalkjøtt,  
fiskesuppe kokt på tangkrabbe, brød, smør og ailoli.*

Allergener: 6, 7, 9

### Dagens smak:

*To smaker/småretter -eks bacalao og friterte tørrfiskboller (kan variere)*

Allergener: 6, 7, 9

### Sjømatstårnet

*3 etasjer med varierte delikatesser fra havet -Hummer, Sjøkreps, kamskjell,  
pepperkrabbe, kongekrabbe, hvitvinsdampede blåskjell. Serveres med aioli,  
philadelphia dip, salsa og sitron*

Allergener: 7,8, 9

### Dessert

En liten, frisk dessert for å avslutte aften. Varierer fra dag til dag

Allergener:

**kr 1295,- pr person**

1: Melk  
2: Egg  
3: peanøtter  
4: Nøtter

4.A. Mandler  
4.B. Valnøtter  
4.C. Pistasj  
4.D Hasselnøtt

6. Gluten  
6.A. Hvete  
6.B. Bygg  
6.C. Rug

6.D. Havre  
6.E. Spelt  
7. Fisk  
8. Skalldyr

9. Bløtdyr  
10. Selleri  
11. Sennep  
12. Sesamfrø

13. Lupin  
14. Sulfitt  
15. Løk/hvitløk

**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: 1

### Biffgryte

*Gryte, servert med potetmos og brokkoli*

Allergener 1, 6

### Kylling-smørbrød

*Saftig smørbrød med kylling, toppet med chili-majones, salat, bacon og ost og litt ferske grønnsaker*

Allergener: 1, 6, 15

### Reke-smørbrød

*Smørbrød med ferske reker, salat, majones, egg og sitron*

(Allergener: 1 6, 8, 15)

### Hvit Bacalao

*Med karri-fløtesaus og bacon*

Allergener: 1, 7, 15

### Rød Bacalao

*Klassisk portugisisk, klippfisk, tomat, potet og løk. Med tomatsaus*

Allergener: 7, 15

## Lunsjbuffet

**(Min 10 pers) 390,- pp**

*Variert lunchbuffet med forskjellige lunchretter*

*Passer godt der det er mange allergener eller intoleranser*

Allergener: varierer

1: Melk  
2: Egg  
3: peanøtter  
4: Nøtter

4.A. Mandler  
4.B. Valnøtter  
4.C. Pistasj  
4.D Hasselnøtt

6. Gluten  
6.A. Hvete  
6.B. Bygg  
6.C. Rug

6.D. Havre  
6.E. Spelt  
7. Fisk  
8. Skalldyr

9. Bløtdyr  
10. Selleri  
11. Sennep  
12. Sesamfrø

13. Lupin  
14. Sulfitt  
15. Løk/hvitløk

**ARNØY BRYGGE**

## Nattmat

Kan serveres etter en lang kveld med mye moro (Må forhåndsbestilles) Serveres som en buffet/gryte med selvforsyning. Forutsatt selskap på minimum 10 personer

### Kjøttsuppe med rundstykker

Allergener: 1, 15

**Kr 190,- pr person**

### Lapskaus med rundstykker

Allergener:

**Kr 190,- pr person**

### Chilli con Carne med rundstykker

(Allergener:

**Kr 215,- pr person**

### Pølse med Brød / lomper

(Allergener )

**Kr 150,- pr person**

### 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. neanøtter	4 C Pistasi	6 B Rvøø	7 Fisk	11 Sennen		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 rennømmé 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 kjærighet for den gode nytelsen.

**ARNØY BRYGGE**