

BÅTSFJORD BRYGGE

á la carte

FRA 14.00 TIL 20.00

VI SERVERER EN SPENNENDE "DAGENS RETT" HVER DAG. SPØR BETJENINGEN HVA DAGENS ER :)

FORRETTER

KONGEKRABBE BISQUE KR 189,-

Kremet og spicy kongekrabbesuppe, serveres med kongekrabbekaker og focaccia. (S, M, F, HV, G)

FISKETAPAS KR 235,-

Bolinos av klippfisk, vårruller med kongekrabbe, crispy torsketunger. Sweet chili, aioli, remulade. (HV, G, F, S, E, M)

TORSKETUNGER KR 135,-

Tre torsketunger, mix salat, koreansk råkost, husets remulade. (S, M, F, HV, G)

TØRRFISK RAVIOLI KR 145,-

Tørrfisk ravioli med kremet tomat- og basilikumsaus, parmesan chips, ristet bacon. (F,M,HV, E)

FISKERETTER

UERFILET KR 325,-

Pannestekt uerfilet med soppstuing, sprøstekt bacon, fennikel, gulrøtter og ovnsbakt potet. (F, M)

PANNESTEKT TORSK KR 298,-

Med rødbeterrisotto, hvitvin, løk , ristet rødbeter, parmesan og grønnsaker (F,M)

GRILLET TØRRFISK KR 425,-

Med grønnsaker, potetstappe, chili-paprikasaus og sprøstekt bacon. (F, M)

BRYGGAS FISH & CHIPS KR 275,-

Panert hyse. Serveres med pomfrites, remulade, råkostsalat og balsamico. (F, HV,G, E)

SPRØBAKT TORSKETUNGER KR 260,-

Med koreansk råkostsalat, remulade og ovnsbakte poteter. (F, M,G,HV,E)

TØRRFISK RAVIOLI KR 245,-

Tørrfisk ravioli, med kremet tomat og basilikum saus, parmesan chips, ristet bacon. (F,M,HV,E)

KONGEKRABBEMÅLTID KR 1450,-

– Må bestilles 1 dag i forveien. –
800 g kongekrabbe, salat og fersk brød. (S, M, HV, G)



KJØTTRETTER

RAGGO VIDDA BIFF KR 425,-

200g Ytrefilet av okse, fylt med røkt reinkjøtt og fyldig ost, kremet saus, høst grønnsaker, potetmos og tyttebær. (HV,M)

YTREFILET AV KALV KR 385,-

250g Grilled kalvefilet, høstens grønnsaker cognac truffel saus og potetbåter.(M)

BRYGGAS HVALBIFF KR 279,-

200g Bryggas hvalbiff med grønnsaker, husets peppersaus og ovnsbakte potet (M)

CONFITERT ANDELÅR KR 298,-

Langtidsbakt andelår, rødvinsaus, potetmos, grønnsaker, toppet med chips (M)

"SHARING IS CARING" KR 950,- / KR 1250,-

Bestill 3 eller 4 retter av hovedrettene. Smak sammen! 3 retter kr 950- / 4 retter kr 1250,-



ALLERGENER:

E= EGG, F= FISK, G= GLUTEN, HA= HAVRE, HV= HVETEMEL, M= MELK & LAKTOSE, N= NØTTER,

PK= PINJEKJERNER, S= SKALLDYR, SL= SELLERI, SN= SENNEP, SF= SESAMFRØ, SO= SOYA, P= PEANØTTER

BÅTSFJORD BRYGGE

á la carte

FRA 14.00 TIL 20.00

VI SERVERER EN SPENNENDE "DAGENS RETT" HVER DAG. SPØR BETJENINGEN HVA DAGENS ER :)

BURGER & SNACKS

BRYGGAS BACON & CHEESE KR 269,-

Burger i briochebrød, Bryggas dressing, salat, tomat, sylteagurk, rødløk og pommfrites.
(HV, G, SN, E, M)

RAGGO VIDDA KEBAB KR 225,-

Reinskav og røykt reinkjøtt fra rein beitet på Raggovidda. Serveres i tynn libabrød med mix salat, rødløk, hvitløksdressing og tyttebær. (HV,G,M,E)

QUESEDILLA MED KYLLING KR 198,-

Serveres med rømmedressing, salsa, salat og nachochips. (M, HV, G)

CHRISPY KYLLINGBURGER KR 269,-

Serveres med husets hvitløksdressing, salat, rødløk, tomat, chiliglaze og pommfrites.
(M, HV, G)



VEGETARISK

RØDBETRISOTTO MED CHEVRE KR 198,-

Rødbeter risotto med hvitvin, løk, ristet rødbeter, chevre og pinjetjerner. (HV, E, F, G)

SURDEIGSPANNEKAKER KR 198,-

Pannekaker fylt med kremet soppstuing, gratinert med ost. Serveres med mix salat. (HV,G,M)

VÅRULLER KR 198,-

4 stk. Våruller fylt med grønnsaker, hvitløk og soya. Serveres med sweet chili og frisk salat og hvitløksdressing.
(E,M,HV,SO)



DESSERT

BLÅBÆR PARFAIT KR 135,-

En forfriskende dessert, toppet med multebærsaus og knasende karamell. (E, M)

MULTE CRÈME BRÛLÉE KR 135,-

Delikat dessert med karamellisert overflate, med smak av Båtsfjords multebær. (M)

HVIT SJOKOLADE BROWNIES KR 125,-

Serveres med vår hjemmelagde iskrem og frisk bær. (E, HV, M)

SJOKOLADEFONDANT KR 135,-

Fondant som smelter i munnen! Servert med italiensk iskrem, husets culi, og friske bær. (HV, G, E, M)



ALLERGENER:

E= EGG, F= FISK, G= GLUTEN, HA= HAVRE, HV= HVETEMEL, M= MELK & LAKTOSE, N=NØTTER,
PK= PINJEKJERNER, S= SKALLDYR, SL= SELLERI, SN= SENNEP, SF= SESAMFRØ, SO= SOYA, P= PEANØTTER