



Fiskå Brygge

GJESTGIVERI

Meny

Fiskesuppe 185 kr

Kremet hjemmelaget klassisk fiskesuppe.
Serveres med focaccia.

(2, 4, 6) Stor 245 kr

Hokkaidogresskarsuppe 185 kr

Nydelig silkemyk suppe med krutonger,
ristede gresskarkjerner og creme fraiche.
Serveres med focaccia.

Vegetar.

(3a, 3b, 4 Creme Fraiche)

Dampet torsk 295 kr

Raus loin av torsk med gulrot, poteter og
sandefjordsmør laget med masse fløte, smør
og persille.

(2, 4)

Stekt torsk med løkkompott 315 kr

Løkkompotten består av en blanding av
løk, hvitløk, ingefær, litt chili og rikelig med
brunet smør. Smakes til med soyasaus og
lime. Nam ☺

Serveres med sellerirotpuré og småpoteter.
(2, 4, 6, 8)

Torsk med kryddersmør 315 kr

Torsk bakt med poteter, tomater
og indiskinspirert kryddersmør.

(2, 4)

Bryggas Fish & Chips kr 255

Vi dypper fersk torsk i klassisk engelsk ølrøre
før den friteres.

Hjemmelaget tartarsaus, ertepure og sitron.

(1, 2, 3a) Stor 305 kr

Entrecote 445 kr

Serveres med kremet aromasopp, brokkoli,
sellerirotpuré og småpoteter.

Madagaskarpeppersaus m/ cognac.

(4, 6)

Pigwing 235 kr

Supermørt og saftig svinekjøtt. Grilles med smakfull spicy
asiainspirert bbq-saus.

Serveres med coleslaw og grønn salat.

(3a, 4, 9)

Smash burger 155 kr

Vår smash burger er basert på en klassiker
fra USA på 30-tallet. 120 g reint storfekjøtt flates med rikelig
med løk. Vi legger på ekte engelsk cheddar, vår hjemmelagde
BBQ-saus, sylteagurk og jalapeño.

Be om mild, medium eller sterk.

(3a, 3c, 4, 9(spor) Kan serveres med glutenfritt brød)

m/ chips 205 kr

Dobbel 210 kr

Dobbel m/ chips 260 kr

Chips 54 kr

Tores biffsnadder 255 kr

Biff, løk, paprika og aromasopp.

Serveres med peppersaus og chips.

«Vi må ha biffsnadder», sa Tore. Slik ble det ☺

(4)

Nachos 155 kr

Tacokjøtt med vår egen kryddermiks.

Gratineres med cheddar.

Serveres med hjemmelaget tomatsalsa og rømme.

(4, 8(spor))

Toast Brygga spesial 180 kr

Strimlet oksekjøtt (pulled beef) med
masse deilig krydder toppes med cheddar.

Litt spicy ☺

Surdeigsbrød fra Bakerie på Bryggja.

(3a, 3b, 4)

Toast med ost & skinke 155 kr

Skinke, Jarlsbergost med et hint av dijonsennep.

(3a, 3b, 4, 7)

Toast med ost 150 kr

Jarlsbergost med pesto.(1, 3a, 3b, 4, 5c, 5d(spor))

Barn under 12 år kan be om ½ porsjon til ½ pris.

Allergener 1: Egg 2: Fisk 3a: Gluten(hvete) 3b: Gluten(rug) 3c: Gluten(bygg) 4: Melk 5a: Mandler
5b: Pistasjønøtter 5c: Cashewnøtter 5d: Peanøtter 5e: Hasselnøtter 6: Selleri 7: Sennep 8: Soya 9: Sesamfrø

Dessert og kaffegodt

Brownie med is og bringebærcoulis 115 kr

Hjemmelaget brownie serveres med vaniljeis fra Kulinaris og vår egen bringebærcoulis.
(1, 3a, 4)

Ostekake 69 kr

(3a, 4)

Iryna-rull 69 kr

Marengsrull med bringebær.
(1, 4)

Affogato 75 kr

Italiensk klassiker:
Vaniljeis fra Kulinaris med espresso og litt karamellsaus.
(4)

Affogato MJ-spesial 165 kr

Vi tilsetter cognac i kaffen og topper med kaffelikør
(4)

Vaniljeis 50 kr

Kulinaris. Med sjokolade-, karamell- eller bringebærsaus
(4)

Fruktis på pinne fra Kulinaris 49 kr

Velg mellom mango eller bringebær

Makron 25 kr

Sitron, bringebær eller pistasj
(1, 4, 5a, 5b, 8)

Lindt sjokolade 19 kr

(4, 3c, 5e, 8)

Andre kaker, bakverk og snadder

Utvalg og pris varierer. Spør oss eller ta en titt ved disken.

Kaffe og annen varm drikke

Kaffe 39 kr

Kaffe påfyll 25 kr

Espresso 39 kr

Americano 39 kr

Cortado 45 kr

Cappucino 49 kr

Cafe latte 55 kr

Cafe Mocca 65 kr

Latte Karamell 65 kr

Iskaffe 55 kr

Varm sjokolade

m/ krem 59 kr

Ekstra shot espresso 15 kr

Kaffesirup 5 kr

Te 35 kr

Drikke

Mineralvann / Juice

Mineralvann	0,33	54 kr
Coca Cola, Coca Cola uten sukker, Sprite eller Fanta		
Eira Sparkling	0,4	54 kr
Eplemost	0,275	54 kr
Orju appelsinjuice	0,275	54 kr
Cult Original	0,25	54 kr

Alkoholfritt øl

Nøgne Ø Stripped Craft	0,33	79 kr
Nøgne Ø Himla Humla IPA	0,33	79 kr
Heineken 0,0	0,33	79 kr
Weihenstephaner 0,5L	0,5.	105 kr

Cider/FAB

Bulmers Original	0,5	130 kr
Bulmers Crushed Red Berries	0,5	130 kr
Smirnoff Ice Original	0,275	105 kr
Grevens Pærecider u/sukker	0,33	105 kr
Bacardi Breezer Orange	0,275	105 kr

Fatøl

Hansa Pils	0,5	109 kr
	0,3	79 kr
Nøgne Ø 4886 Blanc	0,5	130 kr
	0,3	99 kr

Øl på flaske

Heineken	0,33	105 kr
Sol	0,33	105 kr
Hansa Lite	0,33	105 kr
Nøgne Ø Porter 7%	0,33	120 kr
Nøgne Ø IPA 7,5%	0,33	120kr

Sider fra Gardsbrenneriet på Sandane

Frisider Eple & Bringebær

Alkoholfri handverksider.
Frisk smak av eple og bringebær.

259 kr
glass 0,15L 79 kr

Sider Eple & Bringebær

Handverksider. 4,5% alkohol
Livlig med god friskhet og myk brus,
saftig preg av eple og bringebær, hint eplekjerner og urter.

279 kr
glass 0,15L 89 kr

Vin

Rød

Husets rødvin

Patriarche Heritage rouge
Frankrike
Rund og fruktig bløt med fin syre.

445 kr
glass 0,15L 115 kr

Monferrato Rosso DOC La Mandragol**595 kr**

Italia (Piemonte)

Denne vinen har vi hentet inn etter vinsmakingen som Vinory hadde her i april 2024.

Flere av dere som var med på den seansen plukket denne vinen som den de ønsket på vårt vinkart.

Murviedro Colección Tempranillo**505 kr**

Spania (Valencia)

Dyp kirsebærrød farge. Kraftig smak med moden, rød frukt og et hint av anis og krydder. Rund og silkemyk, bra struktur med bløte tanniner, balansert syre og lang ettersmak.

Villa Wolf Pinot Noir**505 kr**

Tyskland (Pfalz)

Ren rød farge. Røde bær, med toner av jord og fat. Tørr, middels fylde, fin struktur, balansert friskhet. Fruktig anslag. En lekker pinot for alle vinelskere.

Cap Royal Bordeaux Supérieur**535 kr**

Frankrike (Bordeaux)

Ren, rød farge. Dufter av moden, rød frukt, noe fat og vanilje. Vinen er tørr, middels fyldig og har en behagelig struktur. Smaken domineres av røde og mørke bær, med innslag av toast og sedertre.

Vinen er en rimelig og typeriktig Bordeaux.

Hvit**Husets hvitvin****445 kr**

Antiche Terre Soave

glass 0,15L

115 kr

Italia (Veneto)

Klar strågul farge, og frisk duft med en aroma av pære, eple og sitrus med innslag av mineralitet.

Smaken er bløt og med en fin syrlighet i ettersmaken.

Villa Wolf Riesling Dry**485 kr**

Tyskland (Pfalz)

Fruktig aroma med preg av pære, fersken, honningmelon og hvite blomster. Ung og frisk på smak med innslag av sitrus og eple. Tørr avslutning.

Valpantena Torre del Falasco Pinot Grigi**kr 510**

Italia (Veneto)

Strågul farge. Frisk duft av mineraler og frukt. Smak av grønne og hvite frukter. Lang mineralsk ettersmak.

Mud House Sauvignon Blanc**kr 530**

New Zealand (Marlborough)

Lys strågul farge. Forfriskende aroma av nesler, meloner og grapefrukt. Saftig, konsentrert og frisk smak av sitrus og tropiske frukter. Lang, intens og frisk ettersmak.

Louis Robin Chablis**590 kr**

Frankrike (Chablis)

Preg av epler, lime og mineraler. God konsentrasjon, fin syre og lang mineralsk ettersmak.

Rosé

Villa Wolf Pinot Noir Rosé

445 kr

Tyskland (Pfalz)

glass 0,15L

115 kr

Frisk duft av røde bær og sitrus. Tørr med litt sødme i anslaget, frisk bærfrukt og lang, frisk avslutning.

Colle Reale Cerasuolo Rosé

495 kr

Italia (Abruzzo)

En elegant Rosé som dufter av roseblader, ferske bringebær og røde epler. Velbalansert vin med frisk munnfølelse, flott fruktighet og lang ettersmak.

Musserende

J. Laurens Les Graimous Cremant de Limoux Brut

515 kr

Frankrike (Limoux)

glass 0,15L

125 kr

En cremant med "champagne-signatur" hvor champagne-druene Chardonnay og Pinot Noir inngår. Masse små kremete bobler. Duft av modne epler og lime med innslag av brioche. God lengde på ettersmak og behagelig friskhet.

Oddbird Blanc De Blanc (Alkoholfri)

295 kr

Frankrike

glass 0,15L

90 kr

Tørr. Ung og frisk, preg av pære og litt plomme.