



Fiskå Brygge

GJESTGIVERI

Meny

Fiskesuppe 175 kr

Kremet hjemmelaget klassisk fiskesuppe.

Serveres med focaccia.

(2, 4, 7) Stor kr 225

Dampet torsk 265 kr

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

(2, 4)

Stekt torsk med løkkompott 295 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, 3, 4, 7, 11)

Bryggas Fish & Chips 245 kr

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

Hjemmelaget tartarsaus, erterpure og sitron.

(1, 2, 3) Stor 295 kr

Hjortebiff 485 kr

180 g ytrefilet av hjort.

Serveres med viltsaus, kremet aromasopp, brokkoli, sellerirotpuré og småpoteter.

(4, 7)

Caesarsalat 150 kr

Cesare Cardinis klassiker fra 1924.

Romanosalat, krutonger, parmesanost og hjemmelaget Caesardressing.

(1, 2, 3, 4, 8)

Marinert kyllingbryst + 60 kr

Vi marinerer Livechøkylling i sitron og rosmarin.

Bacon + 35 kr

Eldhusrøykt bacon

Hjorteburger 295 kr

180g burger med crispisalat, karamelisert løk, syltede kantareller, cheddar og tyttebærdressing.

Serveres med chips.

(3, 4, 8 Kan serveres med glutenfritt brød)

Smash burger 145 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.

(3, 4 Kan serveres med glutenfritt brød)

m/ chips 190 kr

Dobbel 195 kr

Dobbel m/ chips 240 kr

Chips 49 kr

Tores biffsnadder 245 kr

Biff, løk, paprika og aromasopp.

Serveres med peppersaus og chips.

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

(4)

Nachos 145 kr

Tacokjøtt med vår egen kryddermiks.

Gratineres med cheddar.

Serveres med hjemmelaget tomatsalsa og rømme.

(4)

Toast Brygga spesial 175 kr

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

Litt spicy ☺

Surdeigsbrød fra Bakerie på Bryggja.

(3, 4)

Toast med ost & skinke 155 kr

Skinke, Jarlsbergost med et hint av dijonsennep.

(3, 4, 8)

Toast med ost 150 kr

Jarlsbergost med pesto. (3,4,5)

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

Allergener 1: Egg 2: Fisk 3: Gluten 4: Melk 5: Nøtter 6: Peanøtter 7: Selleri 8: Sennep 9: Sesamfrø 10: Skalldyr 11: Soya 12: Svoveldioksid eller sulfitter 13: Bløtdyr 14: Lupin



Dessert og kaffegodt

Brownie med is og bringebærcoulis 105 kr

Hjemmelaget brownie med softis
og vår egen bringebærcoulis.
(1, 3, 4)

Ostekake 69 kr

(3, 4)

Iryna-rull 69 kr

Marengsrull med bringebær.
(1, 4)

Sitronrede 69 kr

Marengs med sitronkrem
(1, 4)

Softis / Softis med strø 50/55 kr

(4)

Fruktis på pinne fra Kulinaris 49 kr

Velg mellom mango eller bringebær

Softisespresso 65 kr

Softis med espresso og karamellsaus.
(4)

Softisespresso MJ-spesial 155 kr

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

Makron 25 kr

Sitron, bringebær eller pistasj
(1, 4, 5, 11)

Lindt sjokolade 19 kr

(4, 5)

Andre kaker, bakverk og snadder

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

Kaffe og annen varm drikke

Kaffe 35 kr

Kaffe påfyll 20 kr

Espresso 35 kr

Americano 35 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 10 kr

Kaffesirup 5 kr

Te 30 kr



Drikke

Mineralvann / Juice

Mineralvann	0,33	49 kr
Coca Cola, Coca Cola uten sukker, Sprite eller Fanta		
Eira Sparkling	0,4	49 kr
Eplemost	0,275	49 kr
Orju	0,275	49 kr
Cult Original	0,25	49 kr

Alkoholfritt øl

Heineken 0,0	0,33	69 kr
Nøgne Ø Stripped Craft	0,33	69 kr
Nøgne Ø Himla Humla IPA	0,33	69 kr
Weihenstephaner 0,5L	0,5	95 kr

Cider/FAB

Bulmers Original	0,5	120 kr
Bulmers Crushed Red Berries	0,5	120 kr
Smirnoff Ice Original	0,275	90 kr
Grevens Pærecider u/sukker	0,33	90 kr
Bacardi Breezer Orange	0,275	95 kr

Fatøl

Hansa Pils	0,5	99 kr
	0,3	69 kr
Nøgne Ø 4886 Blanc	0,5	120 kr
	0,3	89 kr
Hansa Mango IPA	0,5	120 kr
	0,3	89 kr

Øl på flaske

Heineken	0,33	90 kr
Sol	0,33	90 kr
Hansa Lite	0,33	90 kr
Weihenstephaner 5,4%	0,5	115 kr
Nøgne Ø Porter 7%	0,33	105 kr
Nøgne Ø IPA 7,5%	0,33	105kr
Nøgne Ø Southern IPA 4,7%	0,33	95 kr

Sider fra Gardsbrenneriet på Sandane

Frisider Eple & Bringebær

Alkoholfri handverksider.
Frisk smak av eple og bringebær.

glass 0,15L
238 kr
69 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.

glass 0,15L
279 kr
79 kr

Allergener 1: Egg 2: Fisk. 3: Gluten. 4: Melk. 5: Nøtter 6: Peanøtter 7: Selleri 8: Sennep 9: Sesamfrø
10: Skalldyr 11: Soya 12: Svoveldioksid eller sulfitter 13: Bløtdyr 14: Lupin



Vin

Rød

Husets rødvin

Patriarche Heritage rouge

Frankrike

Rund og fruktig bløt med fin syre.

glass 0,15L

435 kr

105 kr

Monferrato Rosso DOC La Mandragol

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.

595 kr

Murviedro Colección Tempranillo

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.

505 kr

Villa Wolf Pinot Noir

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.

505 kr

Cap Royal Bordeaux Supérieur

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.

535 kr

Hvit

Husets hvitvin

Antiche Terre Soave

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.

glass 0,15L

435 kr

105 kr

Villa Wolf Riesling Dry

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.

485 kr

Allergener 1: Egg 2: Fisk. 3: Gluten. 4: Melk. 5: Nøtter 6: Peanøtter 7: Selleri 8: Sennep 9: Sesamfrø
10: Skalldyr 11: Soya 12: Svoveldioksid eller sulfitter 13: Bløtdyr 14: Lupin

**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****435 kr**

Tyskland (Pfalz)

glass 0,15L

105 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**Villa Bordeaux Cremant Brut****490 kr**

Frankrike (Bordeaux)

glass 0,15L

115 kr

Sitrus, grønne epler og et svakt hint av brioche. Slank med friskt fruktpreg. Stort og bløtt skum

Da Luca Prosecco**515 kr**

Italia (Veneto)

Klar, lys stråfarget med små vedvarende bobler. Ren duft av sitronskall, jasmin og pasjonsfrukt. Frisk, lett og innbydende sitrusmak pent avrundet med fruktsødme. Lang og behagelig ettersmak med lette ananastoner.

Oddbird Blanc De Blanc (Alkoholfri)**295 kr**

Frankrike

glass 0,15L

90 kr

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

Allergener 1: Egg 2: Fisk. 3: Gluten. 4: Melk. 5: Nøtter 6: Peanøtter 7: Selleri 8: Sennep 9: Sesamfrø
10: Skalldyr 11: Soya 12: Svoveldioksid eller sulfitter 13: Bløtdyr 14: Lupin