



Fiskå Brygge

GJESTGIVERI

Meny

Fiskesuppe

175 kr

Kremet hjemmelaget klassisk fiskesuppe.
Serveres med focaccia.

(2, 4, 6)

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 295kr

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

295 kr

Loin av torsk bakes med poteter, tomater og indiskinspirert kryddersmør.
(2, 4)

Bryggas Fish & Chips

kr 245

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

Hjemmelaget tartarsaus, erterpure og sitron.
(1, 2, 3a) Stor 295 kr

Entrecote

425 kr

Serveres med kremet aromasopp, brokkoli, sellerirotpuré og småpoteter.

Madagaskarpeppersaus m/ cognac.
(4, 6)

Chips

49 kr

Pigwing

225 kr

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

Serveres med coleslaw og grønn salat.
(3a, 4, 9)

Smash burger

150 kr

Vår smash burger er basert på en klassiker fra USA på 30-tallet. 120 g reint storfe kjøtt 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 195 kr

Dobbel 200 kr

Dobbel m/ chips 245 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, 8(spor))

Toast Brygga spesial

175 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.

Dessert og kaffegodt

Brownie med is og bringebærcoulis 105 kr

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

Eplekake m/ is 89 kr

Eplekake med norske epler.
Lunes og serveres med softis.
(1, 3a, 4)

Ostekake 69 kr

(3a, 4)

Softis / Softis med strø 50/55 kr

(4)

Fruktis på pinne fra Kulinaris 49 kr

Velg mellom mango eller bringebær

Softisespresso 70 kr

Softis med espresso og karamellsaus.
(4)

Softisespresso MJ-spesial 160 kr

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

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 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 appelsinjuice	0,275	49 kr
Cult Original	0,25	49 kr

Alkoholfritt øl

Nøgne Ø Stripped Craft	0,33	69 kr
Nøgne Ø Himla Humla IPA	0,33	69 kr
Heineken 0,0	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
Nøgne Ø Porter 7%	0,33	105 kr
Nøgne Ø IPA 7,5%	0,33	105kr

Sider fra Gardsbrenneriet på Sandane

Frisider Eple & Bringebær

Alkoholfri handverksider.
Frisk smak av eple og bringebær.

238 kr
glass 0,15L 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.

279 kr
glass 0,15L 79 kr

Vin

Rød

Husets rødvin

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

435 kr
glass 0,15L 105 kr

Monferrato Rosso DOC La Mandragol

595 kr

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

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

435 kr

Antiche Terre Soave

glass 0,15L

105 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

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

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**J. Laurens Les Graiménous Crémant de Limoux Brut****415 kr**

Frankrike (Limoux)

glass 0,15L

125 kr

En crémant 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.