

RESTAURANT
Sjøloftet

BREVIK
Etablert 1983

Brevik



Ingen vet helt eksakt når de første menneskene kom til Brevik, men antagelig har stedet hatt bosetning lenge. Omkring år 1600 finnes de første tegn til tettstedet Brevik, og utover på 1600-tallet vet vi at forholdsvis mange mennesker hadde slått seg ned her. Breviks 400-500 årige historie er nær knyttet til Telemarksvassdragets transport og samferdselshistorie.

Breviks byvåpen viser tre forsølvete tømmerbjelker som flyter på vann – som ligger lagret for utskipping i Brevik havn. Symbolikken er enkel: Det var bjelkehandelen som skapte byen. Og det var den lune viken på innsiden av Øya som gjorde at bjelkehandelen skjedde akkurat her. Brevik var et viktig handelssentrum og på en tid også en betydelig utskipingshavn for is til nedkjøling av matvarer.

Sjøloftet Brygge

I 1910 ble A/S Brevigs Staalpresningsverk grunnlagt i bygget du nå sitter i. Produksjonen omfattet hovedsakelig helpressede melkespann, siler og bøtter.

Starten på Sjøloftets historie begynte i 1983, med et lite kjøkken og kun seks bord. Vi er stolte av at Sjøloftet fremdeles er familiedrevet og har utviklet seg til å bli Grenlands mest komplette restauranthus.

Sjøloftet Brygge består av Restaurant Sjøloftet med uteserveringene Lektern og Soldekket, Verftet Selskapsstue, Ruffen Konferanserom og Stålpresa Øl & Vinstue. Under Sjøloftet Brygges anlegg hører det også til egen gjestehavn med servicebygg, kiosk, isbar og to flotte hotellrom.

Alle våre pizzavarianter er basert på ferske pizzabunner fra eget bakeri, og er oppkalt etter seilskuter - flere av dem bygget i Brevik. Vi håper du også lar deg friste av vår à la carte meny med hovedvekt på smakfulle pasta- og grillretter.

VELKOMMEN TIL ET HYGGELIG BESØK!

Gavekortet

Den perfekte gaven til den du unner noe ekstra godt, eller som en påskjønnelse for en ekstraordinær innsats. Du bestemmer verdien selv. Kjøp gavekortet i restaurant eller få det tilkjørt hjem - totalverdi over 500,- gir fri levering.



Biffaften

Hver onsdag kan du nyte en smakfull grillet indrefilet av okse med godt tilbehør.
Prisen er det ikke noe å si på!

KUN 198,-

Drikkekart

MINERALVANN 0,33 L

<i>Coca Cola</i>	
<i>Coca Cola Light</i>	
<i>Coca Cola Zero</i>	
<i>Fanta</i>	
<i>Sprite</i>	
<i>Bonaqua</i>	38,-
<i>Appelsinjuice</i>	
<i>Eplemost</i>	38,-

KAFFE/ TE

<i>Kaffe, med påfyll</i>	28,-
<i>Espresso, enkel/dobbel</i>	26,- / 29,-
<i>Cappuccino</i>	32,-
<i>Caffè Latte med smak</i>	36,-
<i>Latte Macchiato</i>	34,-
<i>Caffè Crème</i>	34,-
<i>Varm sjokolade</i>	36,-
<i>Te, assortert utvalg fra Twinings</i>	27,-

ALKOHOLFRITT/ LETTØL

<i>Clausthaler</i>	44,-
<i>Hansa Lettol</i>	46,-

ØL 0,4 L

<i>Hansa Fatøl</i>	67,-
--------------------	------

FLASKEØL

<i>Heineken (Nederland)</i>	69,-
<i>San Miguel (Spania)</i>	72,-
<i>Corona (Mexico)</i>	72,-
<i>Budweiser Budvar (Tsjekkia)</i>	72,-
<i>Stella Artois (Belgia)</i>	72,-
<i>Newcastle Brown Ale (England)</i>	72,-

CIDER

<i>Grevens eplecider</i>	69,-
<i>Grevens pærecider</i>	69,-
<i>Vikingfjord Icebreaker</i>	69,-

0,4 L

38,-
38,-
38,-
38,-
38,-
38,-
38,-

KAFFEDRINKER

<i>Irish Coffee</i>	86,-
<i>Kaffe Bailey's</i>	65,-

LIKØRER 4 CL

<i>Bailey's</i>	60,-
<i>Tia Maria</i>	66,-
<i>Contreau</i>	73,-
<i>Drambuie</i>	75,-
<i>Gammeldansk</i>	66,-

COGNAC 4 CL

<i>Bache Gabrilesen 3 kors</i>	82,-
<i>Bache Gabrilesen XO</i>	89,-
<i>Braastad V.S</i>	79,-
<i>Braastad XO</i>	89,-
<i>Otard V.S.O.P</i>	85,-

WHISKEY 4 CL

<i>Jameson</i>	72,-
<i>Famous Grouse</i>	72,-
<i>Oban 14</i>	84,-
<i>Jack Daniels</i>	72,-
<i>Dalwhinnie</i>	84,-
<i>Glenkinchie</i>	84,-

Lunsj

Serveres frem til kl. 15.00

FROKOST/LUNSJ TALLERKEN

Egg, bacon, stekte båtpoteter, grilltomat, salat og toast.

Kr. 119,-

SJØLOFTETS REKESMØRBRØD

Kr. 98,-

SOLSKINNSSMØRBRØD

Karbonade med speilegg, bacon, champignon, rødløk og salat på ristet loff.

Kr. 98,-

CLUB SANDWICH

Grillet kyllingbryst, sprøstekt bacon, plommetomat, ruccola, rødløk og karridressing.

Kr. 159,-

BAKT POTET

Fylt med bacon, mais, purre og rømmedressing. Serveres med salat.

Kr. 114,-

OMELETT

Med skinke, ost, champignon, salat og brød.

Kr. 119,-

*

Med pepperoni, champignon, parmesan, frisk chili, persille, hvitløk, salat og brød.

Kr. 119,-

FISH`N CHIPS

Serveres med sitron, remulade og chilisaus.

Kr. 149,-

FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe med reker, blåskjell og laks. Serveres med kuvertbrød og smør.

Kr. 119,-

PITA

Pitabrød med salat, marinert biffkjøtt eller kylling og Sjøloftets originale rømmedressing.

Serveres med pommefrites.

Kr. 159,-

WOK

Kyllingwok med friske grønnsaker i chili-soyasaus. Serveres med ris og brød.

Kr. 159,-

YACHT CLUB BURGER

Sjøloftets originale Beef-Burger med ost, sprøstekt bacon, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, BBQ-saus og rømmedressing.

Serveres med båtpoteter.

Kr. 169,-

LASAGNE AL FORNO

Denne italienske klassikeren trenger vel ingen nærmere forklaring!

Kr. 169,-

HUSETS SALAT

Blandet salat, vårløk, rødløk, cherrytomater, fetaost, mango, kylling og vinaigrette.

Kr. 186,-

*

Som vegetar.

Kr. 139,-

Forretter

BRUSCHETTA SJØLOFTET

Grillet landbrød med hvitløksolje, ost, plommetomat og basilikum.

Kr. 59,-

BRUSCHETTA DI PARMA

Grillet landbrød med hvitløksolje, Parmaskinke, rucola og cherrytomater.

Kr 89,-

LUNE TORTILLA CHIPS

Med hot salsa, guacamole og rømme.

Kr. 84,-

CHEVRE SALAT

Gratinert hvit geitost på salat med druer, valnøtter, balsamico og honningvinagrette.

Kr. 112,-

CHILI- OG HVITLØKSMARINERTE REKER

Fresende varme i tomatsaus, serveres med kuvertbrød.

Kr. 108,-

FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe med reker, laks og blåskjell.

Serveres med kuvertbrød og smør.

Kr. 119,-

Pizza

		Medium	Stor
1. Pizza "Sjøloftet"	Skinke, champignon, løk og ost	189,-	259,-
2. Pizza "Bark Vega"	Skinke, løk og ost	189,-	259,-
3. Pizza "Bark Garant"	Skinke, rød paprika og ost	189,-	259,-
4. Pizza "Derwent"	Kjøttboller, champignon, løk, rød paprika og ost	189,-	259,-
5. Pizza "Bark Kappa"	Reker, champignon og ost	189,-	259,-
6. Pizza "Brigg Antilla"	Reker, tunfisk, blåskjell, paprika og ost	189,-	259,-
7. Pizza "Meran"	Marinert biffkjøtt, paprika og ost	199,-	269,-
8. Pizza "Bark Vikingen"	Bacon, purre, champignon, løk og ost	189,-	259,-
9. Pizza "Bark Primus"	Pepperoni, ananas og ost	189,-	259,-
10. Pizza "Bark Zanrak"	Kjøttdeig, champignon, løk og ost	189,-	259,-
11. Pizza "Bark Oryx"	Kylling, mais, rød paprika, tacosaus og ost	189,-	259,-
12. Pizza "Santa Maria"	Kjøttdeig, løk, mais, jalapeños, tacosaus og ost	189,-	259,-
13. Pizza "Sjøloftets mix"	Komponer din egen pizza	199,-	269,-
14. Pizza "Yucatán"	Kjøttdeig, løk, mais, rød paprika, jalapeños, tacosaus, tortilla-chips og ost	189,-	259,-
15. Pizza "Bark W.H. Green"	Rødløk, brokkoli, champignon, paprika, plommetomat, purre, oliven, ananas, mais og ost	189,-	259,-
16. Pizza "Bark Pronto"	Røket laks, rødløk, crème fraîche og ost	199,-	269,-
17. Pizza "Bark Mørland"	Marinert biffkjøtt, blåmuggost, løk, champignon, paprika og ost	199,-	269,-
18. Pizza "Kon-Tiki"	Tikka masala marinert kyllingfilet, plommetomat, grønn paprika, ananas, peanøtter og ost	199,-	269,-
19. Pizza "Bark Nornen"	Kreolkrydret kylling og bacon, løk, grønn paprika, søt chilisau og ost	199,-	269,-
20. Pizza "Bark Trosvik"	Marinert biffkjøtt, kylling, grønn paprika, skivet rødløk, plommetomat, BBQ-saus og ost	199,-	269,-
Glutenfri pizza	Valgfri	239,-	

Anbefaling til pizza:

Sjøloftets originale rømmedressing 25,-

Basilikumpesto 25,-

Pasta og salater

Alle rettene serveres med brød.

LASAGNE AL FORNO

Denne italienske klassikeren trenger vel ingen nærmere forklaring!

Kr. 169,-

PESTO CREAM PAPPARDELLE

Pasta med kylling i en kremet basilikumpestosaus med pinjekjerner, parmesan, frisk chili og soltørkede tomater.

Kr. 189,-

PASTA DI MAESTRO

Pasta med strimlet biff av okse, champignon, persille, hvitløk, frisk chili, fløte og parmesan.

Kr. 189,-

PAPPARDELLE AL SALMONE

Pasta og laks i crème fraîche med sitron, hvitløk, rødløk, vårløk, chili & asparges.

Kr. 189,-

HUSETS SALAT

Blandet salat, vårløk, rødløk, cherrytomater, fetaost, mango, kylling og vinaigrette.

Kr. 186,-

Som vegetar.

Kr. 139,-

Fra havet

FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe anrettes med reker, laks og blåskjell.

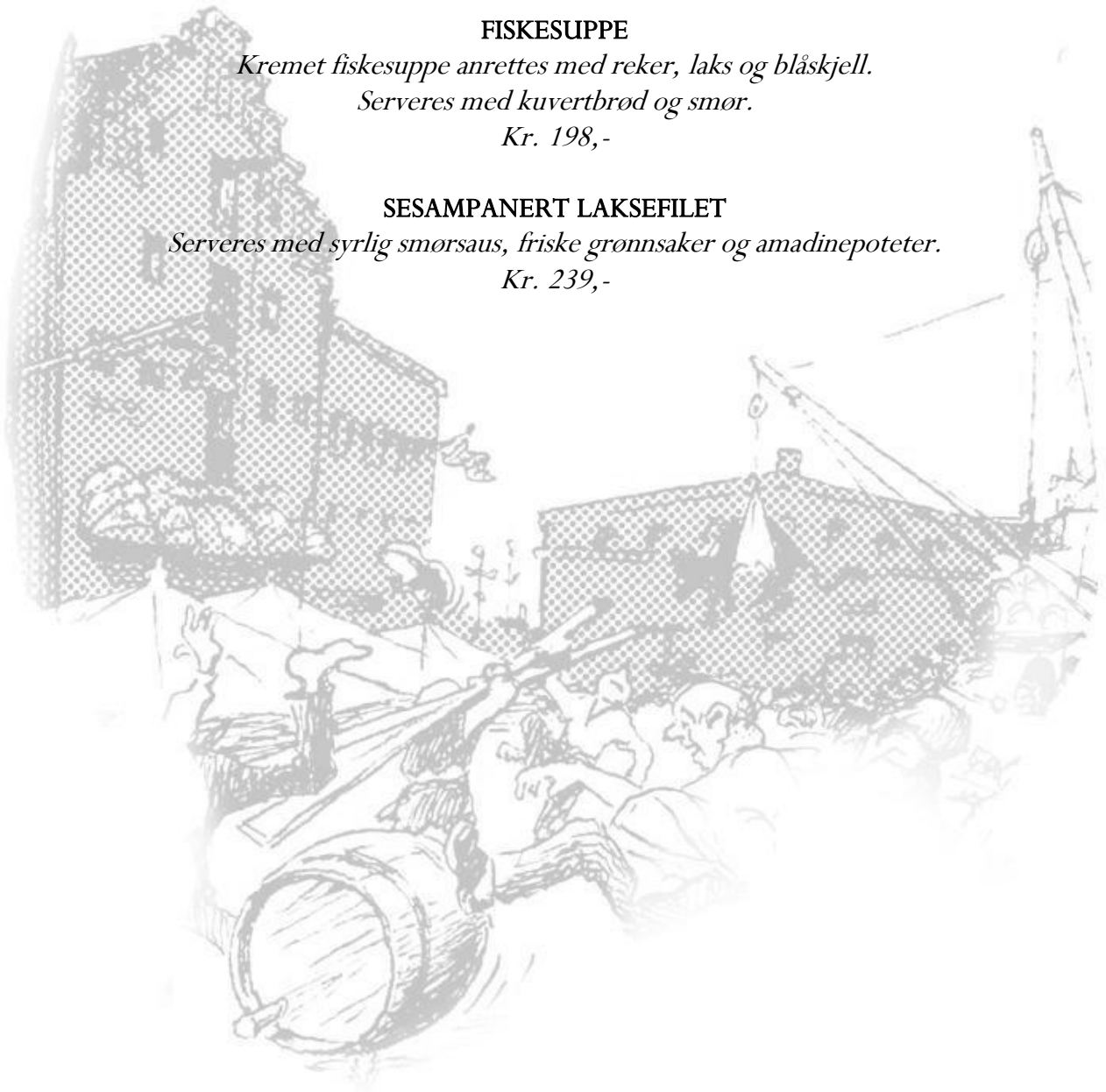
Serveres med kuvertbrød og smør.

Kr. 198,-

SESAMPANERT LAKSEFILET

Serveres med syrlig smørsaus, friske grønnsaker og amadinepoteter.

Kr. 239,-



Kjøtt

YACHT CLUB BURGER

Sjøloftets originale Beef-Burger med ost, sprøstekt bacon, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, BBQ-saus og rømmedressing. Serveres med båtpoteter.

Kr. 169,-

BIFFSNADDER

Møre biffstrimler stekes sammen med champignon, rødløk og paprika. Anrettes med frisk blandet salat, bakt potet og béarnaisesaus.

Kr. 179,-

CARIBIAN COCONUT CHICKEN

Marinert kyllingbryst med en aromatisk kokosmelksaus. Serveres med grillet frisk ananas, grønnsaker og ris.

Kr. 212,-

HJORTEFILET

Ratatouille, purre- og potetgratin, sopp, sellerirotpuré og kremet viltsaus.

kr. 287,-

BIFF AV OKSE INDREFILET

Grilltomat, sellerirotpuré, stekt sopp, frisk asparges, bakt potet og béarnaisesaus.

Kr. 287,-

PEPPERBIFF AV OKSE INDREFILET

Grilltomat, sellerirotpuré, stekt sopp, frisk asparges, bakt potet og peppersaus.

Kr. 287,-

TOURNEDOS

Saftig baconsurret indrefilet av okse med grilltomat, sellerirotpuré, stekt sopp, frisk asparges, fløtegratinerte poteter og rødvinnsaus.

Kr. 294,-

Barnemeny

PØLSE MED POMMES FRITES

Kr. 59,-

HAMBURGER MED pommes frites

Kr. 87,-

KYLLING NUGGETS

5 stk. nuggets serveres med pommes frites.

Kr. 87,-

LASAGNE AL FORNO

Serveres med salat, kuvertbrød og smør.

Kr. 98,-

BIFFSNADDER

Møre biffstrimler stekes sammen med champignon, rødløk og paprika.

Anrettes med frisk blandet salat, pommes frites og béarnaisesaus.

Kr. 98,-

KAPTEIN GULLTANNS PIZZA

Velg tre typer ingredienser.

Kr. 89,-



Desseter

HUSETS IS

3 kuler - Velg mellom vaniljeis, sjokoladeis, jordbæris og pistasjis.
Toppes med krem, sjokoladesaus eller bærsaus av bringebær.

Kr. 74,-

LUN EPLEKAKE

Serveres med vaniljeis, bærsaus av bringebær og krem.

Kr. 89,-

ANANAS CARPACCIO

Tynne skiver av frisk ananas med vaniljeis, bringebærsaus og
hvit sjokoladesaus med kokos og lime.

Kr. 89,-

ALL AMERICAN CHOCOLATE CAKE

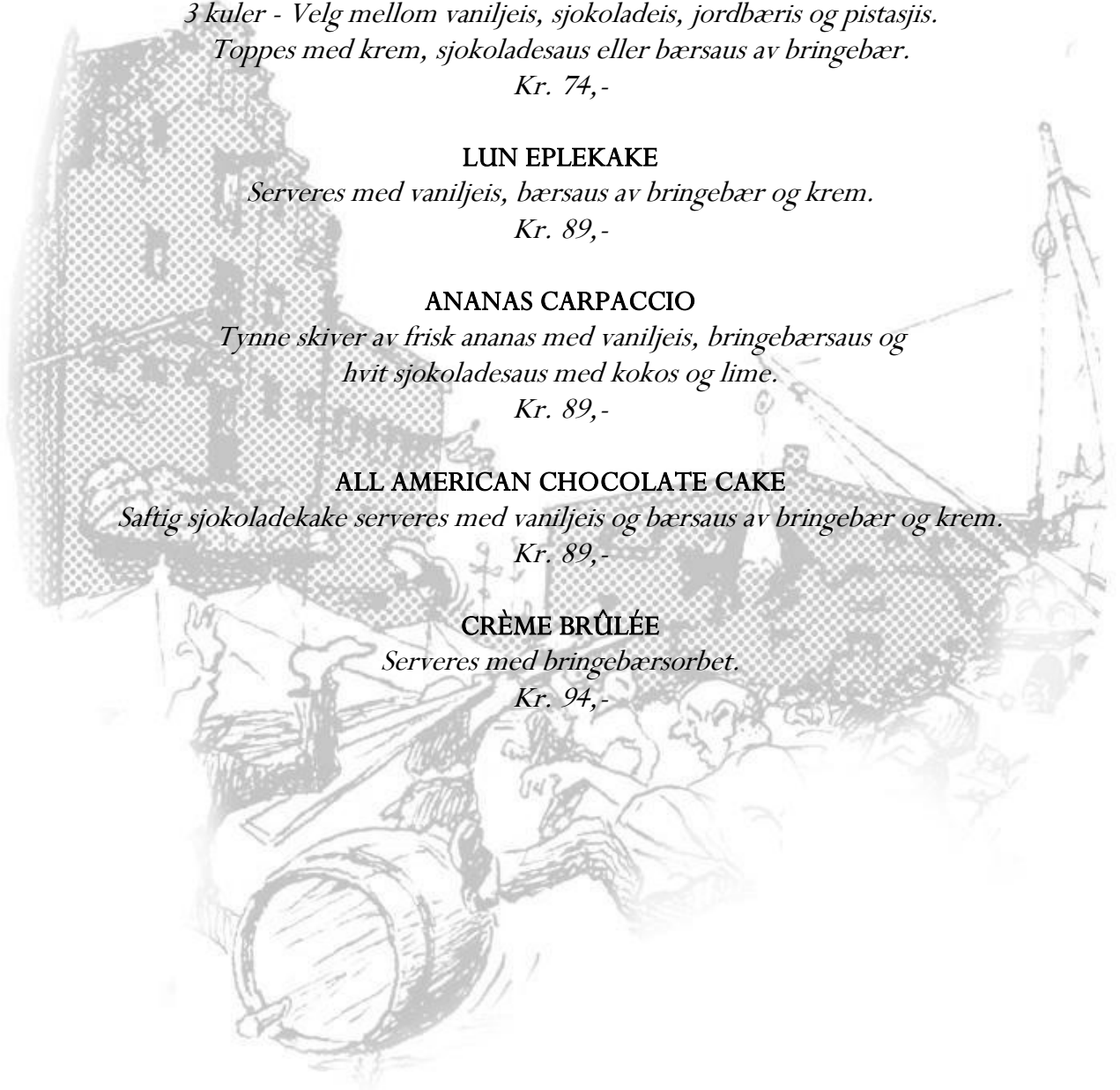
Saftig sjokoladecake serveres med vaniljeis og bærsaus av bringebær og krem.

Kr. 89,-

CRÈME BRÛLÉE

Serveres med bringebærsorbet.

Kr. 94,-



Musserende

CAVA MASIA BRUT RESERVA, CASTILLO PERELADA - SPANIA

Spansk musserende vin, produsert etter tradisjonell metode.

Strågul farge, fruktig og aromatisk stil. Passer meget godt til aperitiff eller festlige anledninger.

Kr. 398,-

Rosévin

RONCO DEI QUATTROVENTI CIRÒ ROSATO - ITALIA

100 % gaglioppo. Duft av rips, moreller og blomster. Delikat, fyldig og frisk i munnen, med god lengde, og god syre. Nyt den alene eller som god match til pasta, fisk og lyst kjøtt.

Kr. 379,-

Hvitvin

HUSETS HVITVIN, GLASS (HALVTØR)

Kr. 72,-

ARIEL HVIT, ALKOHOLFRI

Kr. 159,-

SOAVE CLASSICO DOC CANTINE SALVALAI - ITALIA

Passer til salater, fisk og skalldyr, eller alene.

Kr. 339,-

PETTIT CHABLIS, CH. DU VAL DE MERCY - FRANKRIKE

100 % chardonnay, med den typiske chablis aromaen, fin balanse mellom fylde og syre.

Så kompleks og full av struktur at den kan med fordel brukes til nesten "alt".

Kr. 379,-

DOPFF & IRION GEWURZTRAMINER - ALSACE, FRANKRIKE

100 % Gewurztraminer. Den fruktigste og mest aromatiske druen i Alsace.

Rik sjarmerende og krydret bouquet. Fyldig vin med lang ettersmak.

Passer til fiskesupper samt krydret mat.

359,-

VIA LATINA LOUREIRO - PORTUGAL

Klar og lys i fargen. Frisk, lett perlende i anslag.

Passer godt til fisk og lette retter, eller som aperitiff.

275,-

Rodvin

MARQUÉS DE CHIVÉ TEMPRANILLO CRIANZA, UTIEL-REQUENA - SPANIA

Dyp rød. Aroma preget av kokte bær, lær og vanilje. Passer til lyst kjøtt og okse.

Glass/ halv-karaffel / hel-karaffel

Kr. 72,- / 173,- / 345,-

EL COTO CRIANZA - SPANIA

Middels dyp rød. Aroma med preg av tørket frukt og jordbær, hint av skinke og eik i ettersmaken.

Passer til lyst kjøtt og okse.

Kr. 389,-

TRE ROSE ROSSO DI MONTEPULCIANO - TOSCANA, ITALIA

Mørk, preg av lær og varmt kjøtt i aromaspekteret, fyldig, passe sødme. Bra konsentrasjon.

Passer til pasta, pizza og kylling.

Kr. 349,-

VAJRA LANGHE ROSSO - PIEMONTE, ITALIA

Dyp fiolett rød. Fruktighet med preg av moreller, blomster og urter, innslag av anis og fruktkjerne.

Grillet kjøtt, rødt kjøtt, vilt og ost.

Kr. 398,-

BORGOGNO BARBERA D'ALBA - PIEMONTE, ITALIA

Intens rubinrød farge. Frisk aroma med fremtredende preg av mørke bær, kirsebær og blomster. Saftig og syrlig vin med god frukt, flott balanse og lang ettersmak. Passer til retter av lyst kjøtt, pasta, pizza og biff.

Kr. 449,-

CÔTES DU RHÔNE PRESTIGE - CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIKE

Dyp purpur farge. Aroma og smak av røde bær og provençalske urter med et hint av sort pepper.

Fyldig, fruktig og rik struktur. Nydelig til fjærkre og kjøtt, pastaretter og ost.

Kr. 379,-

RAVENSWOOD VINTNERS BLEND ZINFANDEL - CALIFORNIA, USA

Dyp rød. Fruktighet med preg av modne mørke bær, krydder og litt eik. Litt varm ettersmak med toner av brent tre.

Egnet til okse og rødt kjøtt.

Kr. 398,-

EBONEY VALE CABERNET SAUVIGNON, ALKOHOLFRI - TYSKLAND

Kr. 249,-