

Meny

LUNSJ 11:00 - 15:00



OMELETT (1, 3, 5, 8) Skinke, champignon og ost. Serveres med salat og focaccia.	198,-
SKAGENSMØRBRØD (1, 2, 5) Skagenrøre med håndpillede reker på landbrød med salat, reddik, agurk, avokado og sitron.	269,-
FISKESUPPE - LITEN (1, 2, 4, 5, 11, 12) Fiskesuppe med laks, torsk, reker, blåskjell og grønnsaker. Serveres med focaccia og smør.	269,-
FISH'N CHIPS (1, 3, 4, 5) Panert torsk med søtpotet fries, syltet løk, sitron, erterpuré, dansk remulade og søt chilisaus.	289,-
CLUB SANDWICH (1, 3, 5) Chilibrød med kyllingbryst, bacon, salat, tomat, ruccola, rødløk og majones. Serveres med pommes frites.	289,-
SATAY KYLLINGSPYD (1, 5, 6b, 8, 9) Kylling marinert i peanøttsaus toppet med sesamfrø og koriander. Serveres med salat, søtpotet fries og sylrig yoghurt dressing med chili og mango.	279,-
PITA (1, 3, 5) Pitabrød med biffkjøtt eller kylling, salat, tomat, agurk, rødløk, rømmedressing og pommes frites.	269,-

BARNEMENY *kun for barn*



 PØLSE MED POMMES FRITES	129,-
 HAMBURGER MED POMMES FRITES (1*, 5, 9)	149,-
 KYLLING NUGGETS 5 stykk med pommes frites.	135,-
PANNEKAKER (1, 3) 2 stk. med blåbærsyltetøy og sukker.	135,-
KAPTEIN GULLTANNS PIZZA (1, 3 ++) Velg tre typer ingredienser.	149,-
MER 0,2l Barnedrikk med appelsin eller jordbær og eple.	44,-
BARNEBRUS 0,33l Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero	49,-
1 KULE IS (eller 2 kuler) (1= kjeks, 5, 6a) Velg mellom vanilje-, sjokolade-, jordbær- og pistasj. Krem, kjeks og sjokoladesaus.	55,- 87,-

FORRETT



BRUSCHETTA DI PARMA (1, 5, 11) Grillet landbrød med hvitløksolje, Parmaskinke, ruccola, cherrytomater, parmesan og balsamico.	169,-
KAMSKJELL (2, 3, 5, 12) Jordskokkpuré, rødbet, edamame-bønner og ertekarse.	219,-
CARPACCIO (5, 6a) Tynne skiver av okse indrefilet, parmesan, pinjekjerner, syltet løk, ruccola, olivenolje og pepperrot-dressing.	219,-

PASTA & SALAT



Alle rettene serveres med focaccia fra Sjøloftets bakeri.

PARMASALAT (1, 5, 6a, 8, 11) Salat med avokado, melon, bær, pinjekjerner, fetaost, Parmaskinke, honning-sennepdressing og balsamico.	279,-
KYLLINGSALAT (1, 5, 6a, 8, 11) Salat med avokado, melon, bær, pinjekjerner, fetaost, kylling, honning-sennepdressing og balsamico.	289,-
SJØLOFTETS LINGUINE VONGOLE (1, 2, 3, 5, 11, 13) Pasta med hjerteskjell og reker dampet i hvitvin og olivenolje, parmesan, cherrytomat, persille, hvitløk og chili.	299,-
PASTA DI MAESTRO (1, 3, 5, 13) Pasta med indrefilet av okse, champignon, cherrytomat, persille, hvitløk, chili, fløte og parmesan.	299,-
PASTA MED KJØTTBOLER (1, 3, 5) Pappardelle og italienske kjøttboller med parmesan i tomat saus.	299,-



Alle pastaretter kan lages med glutenfri tagliatelle mot et tillegg +20,-

SJØMAT



BLÅSKJELL (1, 2, 3, 5, 11, 12, 13) Hvitvinsdampede blåskjell fra Trøndelag med pommes frites, focaccia & aioli.	309,-
FISKESUPPE (1, 2, 4, 5, 11, 12) Fiskesuppe med laks, torsk, reker, blåskjell og grønnsaker. Serveres med focaccia og smør.	309,-
KVEITE (4, 5, 11) Pannestekt villkveite med fennikel, gulerøtter, salturt, amadinepoteter og eple-smørsaus.	449,-

ALLERGENER - Vi setter pris på at du gir oss beskjed ved evt. allergi slik at vi kan sikre et trygt og godt måltid.

1=GLUTEN (hvete) | 2=SKALLDYR | 3=EGG | 4=FISK | 5=MELK | 6a=NØTTER | 6b=PEANØTTER | 7=SELLERI | 8=SENNEP | 9=SESAMFRØ | 10=SOYA | 11=SULFITT | 12=BLØTDYR | 13=LUPIN

* Pommes frites friteres i eget kammer. Flere retter kan gjøres glutenfri ved å fjerne/ bytte ingredienser og laktosefri ved å steke i olje. Spør din servitør.

RESTAURANT Sjøloftet

BREVIK
Etablert 1983



KJØTT

ANDEBRYST (5) Rotgrønnsaker, sopp, jordskokkpuré, amadinepoteter og rødvinnssaus med appelsin.	469,-
INDREFILET AV HJORT (5, 7, 11) Romanesco, gulrot, syltet småløk, sopp, sellerirotpuré, fløtegratinerte poteter og rødvinn-tyttebærsaus.	469,-
MANGOBURGER (1, 3, 5) 200 gr. kvernet storfekjøtt av Angus, karamellisert løk, ruccola, mango, chili, koriander, cheddar og hot mangodressing. Serveres med søtpotet fries.	298,-
YACHT CLUB BURGER (1, 5, 7, 8) 200 gr. kvernet storfekjøtt av Angus, cheddar, sprøstekt bacon, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, bbq-saus og rømmedressing. Serveres med båtpoteter.	298,-
BIFF AV OKSE INDREFILET (3, 5, 7) Brokkoli, sellerirotpuré, sopp, ovnsbakt tomat, aspargesbønner, bakt potet og béarnaisesaus. Bestill gjerne som pepperbiff med peppersaus.	469,-
Tillegg potetvalg der annet er angitt: Søtpotet fries til burgere: 35,- Fløtegratinerte poteter: 45,- Løkringer, 2 stk. 30,-	

DESSERT



HUSETS IS (1=kjeks, 5, 6a) 3 kuler is - Velg mellom vanilje-, sjokolade-, jordbær- og pistasj. Krem, kjeks og sjokoladesaus.	119,-
LUN EPLEKAKE (1, 3, 5) Vaniljeis og krem.	149,-
OSTEKAKE (1, 3, 5, 6a) Med kjeksbunn og sitronlokk.	159,-
ESPRESSO CRÈME BRÛLÉE (1=crumble 3, 5, 6a) Valnøttis og blåbærsaus.	179,-
CANNOLI (1, 3, 5, 6a, 6b) Siciliansk klassiker. Rørformet og fritert bakverk fylt med vaniljekrem. Serveres med kirsebæris med sjokolade.	179,-
SJOKOLADEFONDANT (1, 3, 5, 6a) Vaniljeis og bringebærcoulis.	179,-

Se dessertvin under drikkemeny

APÉRITIF – se også eget drinkkart

BELLINI (11) Prosecco, hvit ferskenpuré	159,-	SJØSTJERNE Eple- og bringebærmest, Licor 43, appelsin og stjerneanis	159,-
APEROL SPRITZ (11) Prosecco, Aperol, soda, appelsin	169,-	MALFY GIN ROSA Fever-Tree Mediterranean Tonic, grapefruktskive	175,-
LIMONCELLO SPRITZ (11) Prosecco, Limoncello, soda, sitron	169,-	TANQUERAY LONDON DRY GIN Tanqueray Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, sitronskall	165,-
HUGO SPRITZ (11) Prosecco, St. Germain hylleblomstlikør, soda, mynte, lime	169,-	NEGRONI Gin, rød vermut, Campari, appelsin	169,-



DRIKKE

MINERALVANN

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero 0,4l	64,-
Artic Water - Sparkling / Sparkling lemon 0,33l	65,-
Eple- & bringebærmest fra Epleblomsten 0,33l	76,-
Eplemost fra Epleblomsten 0,37l	79,-

KAFFE & TE

Nytraktet kaffe	56,-
Espresso	50,-
Cappuccino (5)	60,-
Caffe Latte (5)	60,-
Sirup: Vanilje / Hasselnøtt / Irish Cream / Karamell	8,-
Kakao med krem	64,-
Te: Assortert utvalg fra Twinings	49,-

ALKOHOLFRI- & LETTØL

Clausthaler 0,33l (1)	79,-
Heineken 0,33l 0,0% (1)	91,-
Hansa Lettøl 2,4% 0,4l (1)	91,-

ØL & CIDER

Hansa Fatøl 0,4l (1)	114,-
Nøgne Ø 0,33l - Blond Ale / Porter / IPA (1)	139,-
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l (1)	159,-
Heineken 0,33l (1)	119,-
Sol 0,33l (1)	120,-
Stella Artois 0,33l (1)	127,-
Estrella Damm Daura 0,33l (glutenfri)	139,-
Grevens Pærecider 0,33l (sukkerfri)	119,-
Bulmers Brut eplecider 0,5l	154,-

MUSSERENDE & ROSÉVIN (11)

Colle Reale Serasuolo Rosé, Valle Reale - Italia, Abruzzo	129,- / 595,-
Husets musserende	129,- / 595,-
Perelada Brut Reserva, Castillo Perelada - Spania, Catalonia	695,-
Richard Juhlin Blanc de Blancs 0,20l - Alkoholfri musserende	105,-

HVITVIN (11)

Husets riesling - gl.	129,-
Wittmann Riesling Trocken - Tyskland Rheinland	750,-
Louis Robin Chablis - Frankrike, Burgund	159,- / 775,-
Gauda Abadià de San Campio albariño - Spania, Galicia	695,-
Marques de Riscal Rueda - Spania, Castilla y León, Rueda	625,-

RØDVIN (11)

Lupi Reali Montepulciano d'Abruzzo - Italia, Abruzzo	129,- / 595,-
Campolieti Valpolicella Classico Ripasso - Italia, Veneto	645,-
Fenocchio Barbera D'Alba Superiore - Italia, Piemonte	675,-
Nipozzano Chianti Rufina Riserva - Italia, Toscana	795,-
Fèlsina Berardenga Chianti Classico - Italia, Toscana	790,-
Noble Vines 667 Pinot Noir - USA, California	159,- / 775,-
Ravenswood Vintners Blend Zinfandel - USA, California	625,-
Cune Crianza - Spania, Rioja	625,-
Muga Reserva - Spania, Rioja	945,-

DESSERTVIN (11)

Recioto della Valpolicella 6 cl - Italia	125,-
Vin Santo 6 cl - Italia, Toscana	125,-
Moscato d'Asti 10 cl - Italia, Piemonte	115,-

KAFFEDRINKER

Irish Coffee - Whiskey, kaffe, krem (5)	165
Espresso Martini - Vodka, Kahlua, espresso (5)	165,-
Kaffe Baileys (5)	149,-

LIKØR

Baileys Original Irish Cream (5)	115,-
Kahlua (5)	115,-
Tia Maria (5)	115,-
Xante	125,-
Chambord Black Raspberry	115,-
Cointreau	125,-
Drambuie	125,-
Licor 43	110,-
Galliano	110,-
Luxardo Sambuca	115,-
Limoncello	115,-

BITTER

Fernet Branca	115,-
Jägermeister	115,-
Gammel Dansk	115,-

COGNAC

Braastad VS	130,-
Braastad VSOP	145,-
Braastad XO	159,-

WHISKEY

Tullamore Irish Whiskey	120,-
Jack Daniel's Old Nr. 7	120,-
Jack Daniel's Tennessee Honey	120,-
Dalwhinnie 15 YO single malt	150,-
Oban 14 YO Highland single malt	160,-
Glenkinchi 12 YO Lowland malt	140,-



AQUAVIT

Løyten Linie Aquavit	119,-
----------------------	-------

ØVRIG BRENNEVIN

Gordons Gin	119,-
Tanqueray Gin	125,-
Pernod, Anis Spirit	110,-
Busnel Fine Pays Calvados	110,-
Pampero Blanco	119,-
Pampero Especial	119,-
Captain Morgan Spiced Gold	119,-
Ron Zacapa Solera Gran Reserva 23YO	145,-
Don Julio Blanco Tequila	145,-

PIZZA FRA EGET BAKERI (5= melk i osten)

		Medium	Stor
1. Pizza «Sjøloftet» (1, 3, 5, 10)	Skinke, champignon, løk og ost	295,-	395,-
2. Pizza «Bark Vega» (1, 3, 5, 10)	Skinke, løk og ost	295,-	395,-
3. Pizza «Bark Garant» (1, 3, 5, 10)	Skinke, paprika og ost	295,-	395,-
4. Pizza «Derwent» (1, 3, 5, 8, 10)	Kjøttboller, champignon, løk, paprika og ost	299,-	399,-
5. Pizza «Bark Kappa» (1, 2, 3, 5, 10)	Reker, champignon og ost	299,-	399,-
6. Pizza «Brigg Antilla» (1, 2, 3, 4, 5, 12, 10)	Reker, tunfisk, blåskjell, paprika og ost	299,-	399,-
7. Pizza «Meran» (1, 3, 5, 10)	Marinert biffkjøtt, paprika og ost	299,-	399,-
8. Pizza «Bark Vikingen» (1, 3, 5, 10)	Bacon, purre, champignon, løk og ost	299,-	399,-
9. Pizza «Bark Primus» (1, 3, 5, 10)	Pepperoni, ananas og ost	299,-	399,-
10. Pizza «Bark Zanrak» (1, 3, 5, 10)	Kjøttdeig, champignon, løk og ost	295,-	395,-
11. Pizza «Bark Oryx» (1, 3, 5, 10)	Kylling, mais, paprika, tacosaus og ost	299,-	399,-
12. Pizza «Santa Maria» (1, 3, 5, 10)	Kjøttdeig, løk, mais, jalapeños, tacosaus og ost	299,-	399,-
13. Pizza «Sjøloftets mix» (1, 3, 5, 10)	Komponer din egen pizza	310,-	410,-
14. Pizza «Yucatán» (1, 3, 5, 10)	Kjøttdeig, løk, mais, paprika, jalapeños, tacosaus, tortilla-chips og ost	299,-	399,-
15. Pizza «Bark W.H. Green» (1, 3, 5, 10) 	Rødløk, brokkoli, champignon, paprika, plommetomat, purre, oliven, ananas, mais og ost	299,-	399,-
16. Pizza «Bark Pronto» (1, 3, 4, 5, 10)	Røket laks, rødløk, crème fraîche og ost	299,-	399,-
17. Pizza «Bark Mørland» (1, 3, 5, 10)	Marinert biffkjøtt, blåmuggost, løk, champignon, paprika og ost	299,-	399,-
18. Pizza «Kon-Tiki» (1, 3, 5, 6b, 10)	Tikka masala marinert kyllingfilet, plommetomat, paprika, ananas, peanøtter og ost	299,-	399,-
19. Pizza «Bark Nornen» (1, 3, 5, 9, 10)	Kreolkrydret kylling og bacon, løk, paprika, søt chilisaus og ost	299,-	399,-
20. Pizza «Bark Trosvik» (1, 3, 5, 8, 10)	Marinert biffkjøtt, kylling, paprika, skivet rødløk, plommetomat, BBQ-saus og ost	299,-	399,-
21. Pizza «Brigg Cort Adeler» (1, 3, 5, 7, 8, 10)	Kebabkjøtt, rødløk, mais, jalapeños, kebabdressing og ost	299,-	399,-
 Glutenfri pizza (5+)	Valgfritt garnityr. Passelig til en voksen eller en til to barn.	310,-	
Pizzasaus		36,-	
Rømmedressing (5, 10)		39,-	
Snacks før pizza: Lune tortilla chips med hot salsa, guacamole og rømme (5)		149,-	