Meny

RESTAURANT
Sjøloftet
BREVIK
Etablert 1983

LUNSJ *11:00 - 15:00*

OMELETT (1*, 3, 5, 8) 239,-
Skinke, champignon og ost. Serveres med salat og focaccia.

PIADINA (1*, 5) 289,-
Tynn italiensk tortilla gratinert med ost. Toppet med spicy Nduja-pølse, salat, ruccola, cherrytomater, pinjekjerner, parmesan og hvitløksolje.

SKAGENSMØRBRØD (1*, 2, 5) 289,-
Skagenrøre med håndpillede reker på landbrød
med salat, reddik, agurk, avokado og sitron.

FISKESUPPE - LITEN (1*, 2, 4, 5, 11, 12) 279,-
Fiskesuppe med laks, torsk, reker, blåskjell og grønnsaker.
Serveres med focaccia og smør.

FISH`N CHIPS (1, 3, 4, 5) 295,-
Panert torsk med søtpotet fries, sitron,
ertepuré, dansk remulade og søt chilisaus.

CLUB SANDWICH (1*, 3, 5) 295,-
Chilibrød med kyllingbryst, bacon, salat, tomat, ruccola,
rødløk og majones. Serveres med pommes frites.

SATAY KYLLINGSPYD (1, 5, 6b, 8, 9) 289,-
Kylling marinert i peanøttsaus toppet med sesamfrø og
koriander. Serveres med salat, søtpotet fries og mangodressing.

PITA (1*, 3, 5) 279,-
Pitabrød med biffkjøtt eller kylling, salat, tomat, agurk,
rødløk, rømmedressing og pommes frites.

LITEN JULETALLERKEN (3, 5, 8, 11) 375,-
Klassisk juletallerken med norsk langtidsstekt ribbe,
hjemmelaget medisterkake, julepølse, surkål, rødkål, rosenkål,
svisker, mandelpoteter, tyttebær og julesaus.

BARNEMENY *kun for barn*

PØLSE MED POMMES FRITES 149,-

HAMBURGER MED POMMES FRITES (1*, 5, 9) 179,-

KYLLING NUGGETS 169,-
5 stykk med pommes frites.

PANNEKAKER (1, 3, 5) 149,-
2 stk. med blåbærsyltetøy og sukker.

KAPTEIN GULLTANNS PIZZA (1, 3, 5 ++) 169,-
Velg tre typer ingredienser.

MER 0,2l 46,-
Barnedrikk med appelsin eller jordbær og eple.

BARNEBRUS 0,33l 59,-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Zero, Sprite Zero

1 KULE IS (eller 2 kuler) (1*= kjeks, 5, 6a) 69,- 98,-
Velg mellom vanilje-, sjokolade-, jordbær-, pistasjis og
bringebærsorbet. Krem, kjeks og sjokoladesaus.

SNACKS & FORRETT

FOCACCIA & AÎOLI (1, 3) 98,-

LUNE TORTILLA CHIPS (5) 169,-
Hot salsa, guacamole og rømme.

BRUSCHETTA DI PARMA (1*, 5, 11) 195,
Grillet landbrød med hvitløksolje, Parmaskinke, ruccola,
cherrytomater, parmesan og balsamico.

KAMSKJELL (2, 3, 5, 12) 245,-
Jordskokkpuré, rødbet, edamame-bønner og ertekarse..

GAMBAS AL PIL-PIL (1*, 2) 245,-
Scampi frest i olivenolje med tomat, hvitløk, chili og persille.
Serveres med focaccia.

CARPACCIO (5) 259,-
Tynne skiver av okse indrefilet, parmesan, pinjekjerner,
syltet løk, ruccola, olivenolje og pepperrot-dressing.

PASTA & SALAT

Alle rettene serveres med focaccia fra Sjøloftets bakeri.

KYLLINGSALAT (1*, 5, 8, 11) 319,-
Salat med avokado, melon, bær, pinjekjerner, fetaost, kylling,
honning-sennepdressing og balsamico.

SJØLOFTETS LINGUINE VONGOLE (1*, 2, 3, 5, 11, 13) 339,-
Linguine med hjerteskjell og reker dampet i hvitvin og olivenolje,
parmesan, cherrytomat, persille, hvitløk og chili.

PASTA DI MAESTRO (1*, 3, 5, 13) 339,-
Pappardelle med indrefilet av okse, champignon, cherrytomat, persille,
hvitløk, chili, fløte og parmesan.

PENNE ALLA CAMPAGNA (1*, 3, 5, 11, 13) 339,-
Penne med kylling, bacon, crème fraîche, sitron, cherrytomat, hvitløk,
persille, basilikum og ruccola.

SJØMAT

BLÅSKJELL (1*, 2, 3, 5, 11, 12, 13) 349,-
Fløte- og hvitvinsdampede blåskjell med pommes frites,
focaccia & aïoli.

FISKESUPPE (1*, 2, 4, 5, 11, 12) 339,-
Kremet fiskesuppe med laks, torsk, reker, blåskjell og grønnsaker.
Serveres med focaccia og smør.

JULETORSK (4, 5) 485,-
Dampet torskefilet med rødbeter, gulrøtter, ertepuré,
bacon, mandelpoteter og eple-smørsaus.

KVEITE (4, 5, 11) 495,-
Pannestekt villkveite med fennikel, gulrøtter, salturt,
amadinepoteter og eple-smørsaus.

KJØTT

MANGOBURGER (1*, 3, 5) 329,-
200 gr. Angusburger, karamellisert løk, ruccola, mango, chili, koriander,
cheddar og hot mangodressing. Serveres med søtpotet fries.

YACHT CLUB BURGER (1*, 5, 7, 8) 329,-
200 gr. Angusburger, cheddar, sprøstekt bacon, tomat, rødløk, salat,
sylteagurk, bbq-saus og rømmedressing. Serveres med båtpoteter.

TRØFFELBURGER (1*, 3, 5) 339,-
200 gr. Angusburger, cheddar, sprøstekt bacon, stekt sopp, syltet løk,
ruccola og trøffelmajones. Serveres med båtpoteter med parmesan og
persille.

JULETALLERKEN (3, 5, 8, 11) 495,-
Klassisk juletallerken med norsk langtidsstekt ribbe,
hjemmelaget medisterkake, julepølse, surkål, rødkål, rosenkål
svisker, mandelpoteter, tyttebær og julesaus.

PINNEKJØTT (5) 575,-
Urøkt pinnekjøtt med vossakorv, rosenkål, kålrabistappe,
mandelpoteter og sjy.

HJORT INDREFILET (5, 7, 11) 529,-
Rotgrønnsaker, sopp, syltet løk, sellerirotpuré
fløtegratinerte poteter og rødvin-tyttebærsaus.

BIFF AV OKSE INDREFILET (3, 5, 7) 519,-
Brokkoli, sopp, ovnsbakt tomat, aspargesbønner, sellerirotpuré, bakt potet
og béarnaisesaus. Bestill gjerne som pepperbiff med peppersaus.

DESSERT

HUSETS IS (1=kjeks, 5, 6a) 139,-
3 kuler is - Velg mellom vanilje-, sjokolade-, jordbær-, pistasjis og
bringebærsorbet. Krem, bær, kjeks og sjokoladesaus.

LUN EPLEKAKE (1, 3, 5, 10) 179,-
Vaniljeis, krem og salt karamellsaus.

HUSETS KARAMELLPUDDING (3, 5) 179,-
Serveres med krem og karamellsaus.

PISTASJ-OSTEKAKE (1, 5, 6a) 189,-
Laget med siciliansk pistasjkrem. Toppet med friske bær og krokan.

CRÈME BRÛLÉE (1=crumble, 3, 5, 6a) 189,-
Med smak av appelsin og kanel. Serveres med valnøttis og bringebærcoulis.

BRINGEBÆR BROWNIE 169,-
Med et hint av lakris. Serveres med bringebærsorbet.
Vegansk, gluten- og laktosefri.

SJOKOLADEFONDANT (1, 3, 5, 6a) 189,-
Vaniljeis og bringebærcoulis.

2-RETTERS JULEMENY

TORSK & VALGFRI JULEDESSERT 645,-

JULETALLERKEN & VALGFRI JULEDESSERT 655,-

PINNEKJØTT & VALGFRI JULEDESSERT 735,-

ALLERGENER: 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

* Retten kan gjøres glutenfri - vi har glutenfritt brød, pitabrød og hamburgerbrød. Alle pastaretter kan lages med glutenfri tagliatelle og glutenfritt brød mot et tillegg. Vi setter pris på at du gir oss beskjed ved evt. allergi.

APÉRITIF – se også eget drinkkart

BELLINI (11) 175,-
Prosecco, hvit ferskenpuré

APEROL SPRITZ (11) 189,-
Prosecco, Aperol, soda, appelsin

LIMONCELLO SPRITZ (11) 189,-
Prosecco, Limoncello, soda, sitron

HUGO SPRITZ (11) 189,-
Prosecco, St. Germain hylleblomstlikør, soda, mynte, lime

JULESTJERNE 175,-
Eple- og bringebærmost, Licor 43, appelsin og stjerneanis

MALFY GIN ROSA 189,-
Fever-Tree Mediterranean Tonic, grapefruktskive

TANQUERAY LONDON DRY GIN 189,-
Tanqueray Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, sitronskall

NEGRONI 185,-
Gin, rød vermut, Campari, appelsin



PIZZA FRA EGET BAKERI **(5= melk i osten)**

			Medium	Stor
1.	**Pizza «Sjøloftet» (1, 3, 5)**	Skinke, champignon, løk og ost	299,-	399,-
2.	**Pizza «Bark Vega» (1, 3, 5)**	Skinke, løk og ost	299,-	399,-
3.	**Pizza «Bark Garant» (1, 3, 5)**	Skinke, paprika og ost	299,-	399,-
4.	**Pizza «Derwent» (1, 3, 5, 8)**	Kjøttboller, champignon, løk, paprika og ost	310,-	410,-
5.	**Pizza «Bark Kappa» (1, 2, 3, 5)**	Reker, champignon og ost	310,-	410,-
6.	**Pizza «Brigg Antilla» (1, 2, 3, 4, 5, 12)**	Reker, tunfisk, blåskjell, paprika og ost	310,-	410,-
7.	**Pizza «Meran» (1, 3, 5)**	Marinert biffkjøtt, paprika og ost	310,-	410,-
8.	**Pizza «Bark Vikingen» (1, 3, 5)**	Bacon, purre, champignon, løk og ost	310,-	410,-
9.	**Pizza «Bark Primus» (1, 3, 5)**	Pepperoni, ananas og ost	310,-	410,-
10.	**Pizza «Bark Zanrak» (1, 3, 5)**	Kjøttdeig, champignon, løk og ost	310,-	399,-
11.	**Pizza «Bark Oryx» (1, 3, 5)**	Kylling, mais, paprika, tacosaus og ost	310,-	410,-
12.	**Pizza «Santa Maria» (1, 3, 5)**	Kjøttdeig, løk, mais, jalapeños, tacosaus og ost	310,-	410,-
13.	**Pizza «Sjøloftets mix» (1, 3, 5)**	Komponer din egen pizza	320,-	425,-
14.	**Pizza «Yucatán» (1, 3, 5)**	Kjøttdeig, løk, mais, paprika, jalapeños, tacosaus, tortilla-chips og ost	310,-	410,-
15.	**Pizza «Bark W.H. Green» (1, 3, 5)**	Rødløk, brokkoli, champignon, paprika, plommetomat, purre, oliven, ananas, mais og ost	310,-	399,-
16.	**Pizza «Bark Pronto» (1, 3, 4, 5)**	Røket laks, rødløk, crème fraîche og ost	310,-	410,-
17.	**Pizza «Bark Mørland» (1, 3, 5)**	Marinert biffkjøtt, blåmuggost, løk, champignon, paprika og ost	310,-	410,-
18.	**Pizza «Kon-Tiki» (1, 3, 5, 6b)**	Tikka masala marinert kyllingfilet, plommetomat, paprika, ananas, peanøtter og ost	310,-	410,-
19.	**Pizza «Bark Nornen» (1, 3, 5, 9)**	Kreolkrydret kylling og bacon, løk, paprika, søt chilisaus og ost	310,-	410,-
20.	**Pizza «Bark Trosvik» (1, 3, 5, 8)**	Marinert biffkjøtt, kylling, paprika, skivet rødløk, plommetomat, BBQ-saus og ost	310,-	410,-
21.	**Pizza «Brigg Cort Adeler» (1, 3, 5, 7, 8)**	Kebabkjøtt, rødløk, mais, jalapeños, kebabdressing og ost	310,-	410,-
	Glutenfri pizza (5+)	Valgfritt garnityr. Passelig til en voksen eller en til to barn.	325,-	
	Pizzasaus		37,-	
	Rømmedressing (5)		40,-	

DRIKKE

MINERALVANN

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Zero, Sprite Zero 0,4l	71,-
Artic Water - Sparkling / Sparkling lemon 0,33l	73,-
Hansa Julebrus 0,33l	75
Eple- & bringebærmost fra Epleblomsten 0,33l	82,-
Eplemost fra Epleblomsten 0,37l	82,-
Iste 0,33l	73,-
San Pellegrino Limonata / Aranciata 0,33l	78,-

KAFFE & TE

Nytraktet kaffe	63,-
Espresso	59,-
Cappuccino (5)	68,-
Caffe Latte (5)	65,-
Sirup: Vanilje / Hasselnøtt / Irish Cream / Karamell	8,-
Kakao med krem (5)	70,-
Te: Assortert utvalg fra Twinings	58,-

ALKOHOLFRI- & LETTØL

Clausthaler 0,33l (1)	89,-
Heineken 0,33l 0,0% (1)	98,-
Hansa Lettøl 2,4% 0,4l (1)	98,-

ØL & CIDER

Hansa Fatøl 0,4l (1)	124,-
Nøgne Ø 0,33l - Blond Ale / Porter / IPA (1)	145,-
Hansa Juleøl (1)	145,-
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l (1)	165,-
Heinekken 0,33l (1)	125,-
Sol 0,33l (1)	130,-
Stella Artois 0,33l (1)	129,-
Hansa Lite 0,33l (glutenfri)	129,-
Estrella Damm Daura 0,33l (glutenfri)	145,-
Grevens Pærecider 0,33l (sukkerfri)	129,-
Bulmers Brut eplecider 0,5l	165,-
Smirnoff Ice Original eller Raspberry 0,275l	139,-

MUSSERENDE & ROSÉVIN (11)

Colombelle Rosé - Frankrike, Côtes de Gascogne	149,- / 695,-
Husets cava - Spania, Cava	145,- / 655,-
Delorme Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs - Frankrike, Burgund	795,-
Odd Bird Blanc de Blancs 0,20l - Alkoholfri musserende	129,-

HVITVIN (11)

Husets riesling - Tyskland (glass eller 0.5l karaffel)	145,- / 445,-
Wittmann Riesling Trocken - Tyskland, Rheinhessen	750,-
Pieropan Soave Classico - Italia, Veneto, Soave Classico	695,-
Louis Robin Chablis - Frankrike, Burgund	169,- / 845,-
Marques de Riscal Rueda - Spania, Castilla y León, Rueda	695,-

RØDVIN (11)

Lupi Reali Montepulciano d`Abruzzo - Italia, Abruzzo	145,- / 655,-
Campolieti Valpolicella Classico Ripasso - Italia, Veneto	650,-
Fenocchio Barbera D`Alba Superiore - Italia, Piemonte	675,-
Fèlsina Berardenga Chianti Classico - Italia, Toscana	790,-
Noble Vines 667 Pinot Noir - USA, California	795,-
Thymiopoulos Xino-Maverick - Hellas (glass eller 0.5l karaffel)	145,- / 445
Cune Crianza - Spania, Rioja	645,-
Muga Reserva - Spania, Rioja	945,-

DESSERTVIN (11)

Reciotto della Valpolicella gl. - Italia	129,-
Vin Santo gl. - Italia, Toscana	149,-

KAFFEDRINKER

Irish Coffee - Whiskey, kaffe, krem (5)	185,-
Espresso Martini - Vodka, Kahlua, espresso (5)	185,-
Kaffe Baileys (5)	149,-

LIKØR 4 cl

Baileys Original Irish Cream (5)	120,-
Kahlua (5)	120,-
Tia Maria (5)	120,-
Amaretto Disaronno	120,-
Xante	130,-
Cointreau	125,-
St. Germain	125,-
Drambuie	125,-
Licor 43	120,-
Galliano	120,-
Hot n'Sweet	120,-
Fisherstorm	120,-
Fireball	120,-
Luxardo Sambuca	130,-
Limoncello	120,-
Ga-Jol Granatæble	120,-

BITTER 4 cl

Fernet Branca	120,-
Jägermeister	125,-
Gammel Dansk	125,-

COGNAC 4 cl

Braastad VS	130,-
Braastad VSOP	150,-
Braastad XO	170,-

WHISKEY 4 cl

Tullamore Irish Whiskey	130,-
Jack Daniel`s Old Nr. 7	125,-
Jack Daniel`s Tennessee Honey	125,-
Dalwhinnie15 YO single malt	155,-
Oban 14 YO Highland single malt	170,-
Glenkinchi 12 YO Lowland malt	145,-

AQUAVIT 4 cl

Løyten Linie Aquavit	130,-
Gilde Juleaquavit	130,-

ØVRIG BRENNEVIN 4 cl

Gordons Gin	135,-
Tanqueray Gin	145,-
Pernod, Anis Spirit	120,-
Busnel Fine Pays Calvados	125,-
Bacardi Carta Blanca/ Razz /Limon/Apple	135,-
Smirnoff Red Vodka	135,-
Captain Morgan Spiced Gold	135,-
Ron Zacapa Solera Gran Reserva 23YO	165,-
Don Julio Blanco Tequila	145,-
Don Julio Reposado Tequila	155,-