



SELSKAPS

MENY

EKTE FISKELYKKE

BRYGGA 11
GEIR SKEIE

Alle i samme selskap må velge samme meny,
dette gjør att måltidet blir bedre for alle.

APERITIFF

POINTILLERT-LEROY 1ER CRU BLANC DE NOIRS

Fruktig og balansert Champagne. Innslag av
gule og eksotiske frukter, preg av nøtter.

Glass 150,- flaske 890,-

SIMPSONS CHALKLANDS CLASSIC CUVEE

Ung og fokusert, kremet med innslag av
modne epler og sitrus, hint av brioche og
mineraler.

Flaske 970,-

ØSTERS

Naturell med sitron og sjalottløksvinaigrette
eller gratinert med persille og parmesan

55,- pr. stk.

KAVIAR

Med rødløk, rømme, blinis og gressløk.

Rossini kaviar 30g 1250,-

Ørrettkaviar 50g 350,-

Perfekt med 4cl Grey Goose Vodka 125,-

MENY 1

LAKSETACO

med agurk, avokado og pasjonsfrukt.

Geil Riesling Bechtheimer Feinherb 2021, glass 120,- flaske 675,- eller
eplemost fra Rødsfrukt, glass 60,-

STEKT FANGST

tilsmakt timian med linser, gresskarkrem,
rosenkål og skogsoppsjy.

Vigneti Di Ettore Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2018,
glass 135,- flaske 750,-
eller Balholm fruktmost, dagens utvalg 0,33l 110,-

KOKOSMOUSSE

med mørksjokolade og ananassorbet.

Geil Beerenauslese
glass 95,- flaske 37,5 cl 550,- eller Brygga 11s iste 55,-

3 RETTER 660,-

Legg til

BRYGGA 11S FISKESUPPE

tilsmakt appelsin og fennikel med dagens fisk og skalldyr.

Domaine Gueguen Chablis 2021, glass 135,- flaske 710,-
eller Brygga 11s iste 55,-

4 RETTER 770,-





SELSKAPS

MENY

EKTE FISKELYKKE



BRYGGA 11
GEIR SKEIE

DAGENS MENY

Hver dag lager vi en meny av de beste råvarer fra hav og land.

3 RETTER 590,-

Legg til

BRYGGA 11S FISKESUPPE

tilsmakt appelsin og fennikel med dagens fisk og skaldyr.

Domaine Gueguen Chablis 2020, glass 135,-
flaske 710,-
eller Brygga 11s iste 50,-

4 RETTER 690,-

SKALLDYRSPLATEAU

Alle de gode ferske skaldyrene vi har; østers, reker, sjøkreps, hummer og blåskjell. Servert sammen med våre sauser og ferskt brød.

Pointillert-Leroy Premier cru Blanc de Noir, glass 150,-, flaske 890,- eller Chateau del ISH Rosé, boks 0,25l. 125,-

950,- (Min. 2 pers.)



JULEBORDSMENY



BRYGGA 11S AKEVITTBRETT

med sild, røkelaks og leverpostei med tradisjonelt tilbehør

2cl Gammel Oppland og 2cl Simmers taffel 100,-
og Frydenlund Pilsner 0,25 55,- 0,4 95,-
eller Carlsberg alkoholfri øl, flaske 0,33 70,-



Velg mellom

LUTEFISK FRA VÆRØY

med ertekrem, sennepssaus, bacon og kokte mandelpoteter.

Tradisjonelt med Lutefisk akevitt 100,-
og Frydenlund pilsner 0,4 95,- eller Carlsberg alkoholfri øl, flaske 0,33 70,-

TORSK FRA SKAGERAK

med gulrot, purre, ertekrem, Sandefjordssmør og kokte mandelpoteter.

Domaine Begude BWE Chardonnay, glass 140,- flaske 740,-
eller Chateau Del ISH white boks 0,25 145,-

PINNEKJØTT FRA PERS KJØKKEN

med kålrotstappe, løksaus, og kokte mandelpoteter.

Geil Riesling Trocken 2021, glass 95,-/ 0,4l. 280,-/ 0,8l. 560,-
eller eplemost fra Rødsfrukt, glass 60,-



BRYGGA 11S RISKREM

med salte mandler, kirsebær og kirsebørsorbet

Niepoort late Bottle Vintage glass 90,- flaske 750,- eller Balholm fruktmost, dagens utvalg 0,33l 110,-

3 RETTER 750,-