

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 ogeksotiske frukter, preg av nøtter.

Glass 170,- flaske 950,-

SIMPSONS CHALKLANDS CLASSIC CUVEE

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

Flaske 1050,-

ØSTERS

Naturell med sitron og sjalottløksvinaigrette
eller med lime/chili dressing.

6.stk. 280,-
50,- pr. stk.

KAVIAR

Med rødløk, rømme, blinis og gressløk.

Rossini kaviar 30g 1250,-

Ørretkaviar 50g 350,-

Perfekt med 4cl Grey Goose Vodka 125,-

MENY 1

SPICY KVARØYLAKS

med sprø sushiris, chilimajones og vårløk.

Geil Riesling Feinherb 2021,
glass 125,- flaske 675,- eller

Kiviks musteri hylleblomstvin, flaske 0,75l. 135,-

-STEKT FANGST

tilsmakt rosmarin med byggrynsrisotto, sopp og rødvinsaus

La Gironde, Soul. Monferato Rosso 2014, glass 155, flaske 860,- eller
Brygga 11s iste 55,-

SJOKOLADEKREM

med klementin, syltet kumquat og klementin/yoghurtsorbet.

La Gironde Brachetto d'acqui 2021
glass 90,- flaske 570,- eller Eplemost fra Rødsfrukt, glass 65,-

3 RETTER 790,-

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 890,-



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 650,-

Legg til

BRYGGA 11S FISKESUPPE

tilsmakt appelsin og fennikel med dagens fisk og skaldyr.

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

4 RETTER 750,-

SKALLDYRSPLATEAU

Alle de gode ferske skaldyrene vi har; østers, ferske reker, sjøkreps, kamskjell crudo og blåskjell.

Servert sammen med våre sauser og ferskt brød.

Pointillert-Leroy Premier cru Blanc de Noir, glass 170,-, flaske 950,- eller Chateau del ISH Rosé, boks 0,25l. 125,-

1050,- pr pers (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 160,- flaske 950,-
eller Chateau Del ISH white boks 0,25 145,-

PINNEKJØTT

med kålotstappe, løksaus, og kokte mandelpoteter.

Geil Riesling Trocken 2022, glass 95,-/ 0,4l. 280,-/ 0,8l. 560,-
eller eplemost fra Rødsfrukt, glass 60,-



BRYGGA 11S RISKREM

med salte mandler, kirsebær og kirsebærsorbet

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

3 RETTER 780,-

