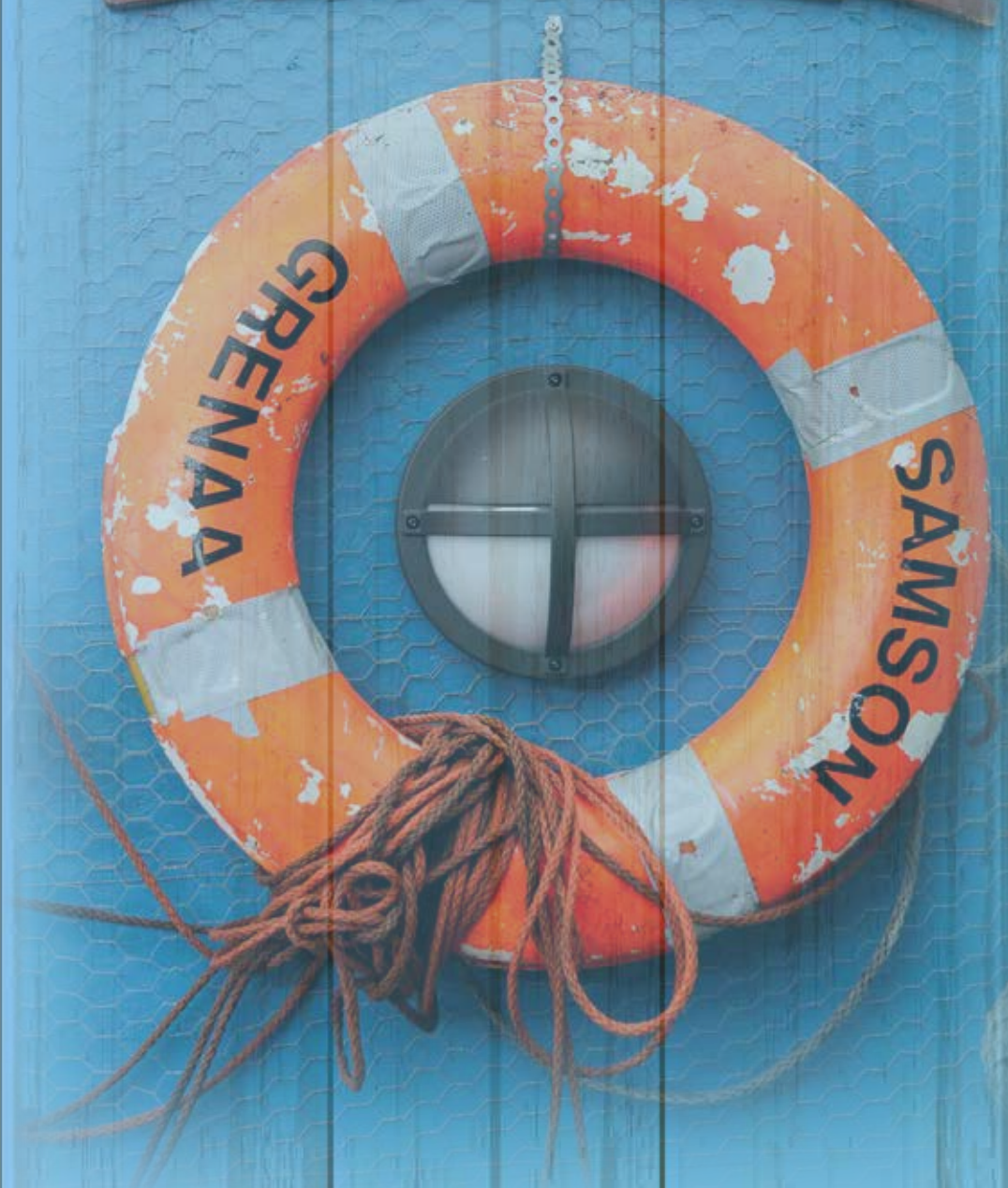




Restaurant

Arken

- en bid af Skagen i Køge



Vi har taget en lille del af Skagen med til Køge

Skagen er, for mange, indbegrebet af ro, ny energi, fantastisk natur, frisk fisk og skaldyr i store mængder.

I finder roen i havet og dets uendelighed.
– Frisk fisk og skaldyr er vi mestere i, så nyd roen, saml ny energi og lad vores køkken overraske dig.

ALLERGENER



ENGLISH MENU



 #restaurantarken
 @restaurantarken
 @restaurant.arken

Bådehavnen 21 | 4600 Køge | Tlf. 56 66 05 05
www.restaurant-arken.dk | kontakt@restaurant-arken.dk



FROKOST • 11.30 – 17.00

- Frokostplatte med 5 lækkerier
Sammensat af køkkenet på dagen

185,-
- Smørrebrød med Arkens prisvindende Maltsild
Pisket creme fraiche, syltede æbler og rødløg

125,-
- Smørrebrød med pankopanerede rødspættefileter
Toppet med håndpillede rejer, citronmayo, caviart og citron

175,-
- Smørrebrød med hønsesalat
Hjemmerørt hønsesalat tilsmagt karry på smørrestet surdejsbrød.
Toppet med sprød bacon og ristede hasselnødder

165,-
- Svampetoast • VEGETAR
Svampe a la creme på smørrestet surdejsbrød.
Toppet med syltede østershatte og Vesterhavssost

175,-
- Smørrebrød med frisk avokado • VEGETAR
Skiver af avokado, chilimayo, syltede rødløg,
feldsalat, citronskal og bagte hasselnødder på smørrestet surdejsbrød

145,-



- Cæsarsalat
Hjertesalat vendt i cæsardressing med paneret kyllingebryst,
rødløg, bacon, croutoner og parmesan

165,-
- Arkens æggekage
Med kartofler, sprødt flæsk, tomat og purløg

155,-
- Croque Madame
Surdejsbrød med skiver af skinke, mozzarella, emmentaler,
dijondressing og et spejlæg på toppen. Hertil sprød salat

155,-
- Grøntsagsbøf med pomfritter • VEGETAR
Stegte grøntsager, syltede rødløg og pestomayo.
Hertil pomfritter med valgfri dip

175,-
- Pariserbøf
Pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme

185,-
- Sømandsgryde
Oksefilet, bacon og cocktailpølser.
Hertil ris, stegte kartofler eller pomfritter

185,-



FROKOST • 11.30 – 17.00

- Hvidløgsgratinerede tigerrejer
Sprød salat, aioli og citron

165,-
- Moules frites med aioli
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde

195,-
- Arkens stjerneskud
Pankopanerede fiskefileter, håndpillede rejer,
varmrøget laks og rød dressing

200,-
- Varmrøget laks
Sprød salat, krydderurtdressing og urter

175,-
- Arkens fiskesuppe
Fyld af fisk, skaldyr og safran.
Vi gør opmærksom på, at du selv skal pille skaldyrene

195,-
- Fish 'n' Chips
Fisk i sprød tempuradej, rustikke fritter, tartarsauce og citron

185,-

TILKØB

- Hvidløgsbrød

45,-
- Pomfritter med valgfri dip

55,-
- Hjertesalat, cæsardressing, croutons og parmesan

55,-



BØRN • UNDER 11 ÅR

- Fiskefilet med pomfritter,
grøntsagsstænger og valgfri dip

85,-
- 2 sprøde kyllingestykker med pomfritter,
grøntsagsstænger og valgfri dip

85,-
- 2 kugler vaniljeis med flødeskum og chokoladesauce

45,-
- Børne isbombe m. skumfiduser og chokoladesauce

35,-



CAVIAR • HELE DAGEN

Caviar L'estrée - Beluga 10 g. 695,-
You wanna be like James Bond? Beluga-caviar er den bedste og dyreste caviartype der findes. Utrolig cremet, fyldig og aromatisk caviar der lover maksimal fornøjelse. Bør nydes sammen med Champagne. Serveres med rødløg, creme fraiche og blinis

Caviar L'estrée - Imperial 10 g. 375,-
En ideel caviar til begyndere. Dens buttede og storkornede rogn smelter blidt på tungen og udfolder sin fine nøddeagtige og cremet smag. Serveres med rødløg, creme fraiche og blinis

FORRETTER • 17.00

Hvidløgsgratinerede tigerrejer 100,-
Aioli og citron

Varmrøget laks 115,-
Sprød salat, krydderurtdressing og citron

Reje Twisters 95,-
3 kræmmerhuse af filodej med fyld af varmvandsrejer, hvidløg, forårsløg og koriander. Hertil chilimayo

Carpaccio af kalvemørbrad 95,-
Pestomayo, pinjekerner, syltede græskar og Vesterhavssost

Grillet hjertesalat • VEGETAR 85,-
Trøffelmayo, ristede hasselnødder og Vesterhavssost

Frisk avokado • VEGETAR 95,-
Skiver af avokado med chilimayonnaise, syltede rødløg, feldsalat, citronskal og ristede hasselnødder



TILKØB

Hvidløgssbrød 45,-
Pomfritter med valgfri dip 55,-
Hjertesalat, cæsardressing, croutons og parmesan 55,-



HOVEDRETTER • 17.00

Dagens fangst (Spørg betjeningen) 275,-
Dagens kartoffel, stegte grøntsager og sauce

Arkens stjernesud 200,-
Pankopanerede fiskefileter, håndpillede rejer, varmrøget laks og rød dressing

Moules frites med aioli 195,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde

Arkens fiskesuppe 195,-
Fyld af fisk, skaldyr og safran. Vi gør opmærksom på, at du selv skal pille skaldyrene

Fish 'n' Chips 185,-
Fisk i sprød tempuradej, rustikke fritter, tatarsauce og citron



Tournedos af kalvemørbrad 350,-
Denne udsækning er den bedste i kategorien kalvekød. Tournedosen 200 g. flamberes i portvin inden serveringen. Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager. Valgfri sauce: Bearnaise, rødvinssauce eller pebersauce

Wienerschnitzel 225,-
Dreng, ærter og pommes sauté. Valgfri sauce: Bearnaise, rødvinssauce eller pebersauce

Sømandsgryde 185,-
Oksefilet, bacon og cocktailpølser. Hertil ris, stegte kartofler eller pomfritter

Grøntsagsbøf med pomfritter • VEGETAR 175,-
Stegte grøntsager, syltede rødløg og pestomayo. Hertil pomfritter med valgfri dip

DESSERTER • HELE DAGEN

Creme brulée 125,-
Vaniljeis, knas og karamelsauce

Chokoladefondant 125,-
Med vaniljeis

Flødeis eller sorbet • Pris pr. kugle 30,-

Vegansk is • Pris pr. kugle 35,-

3 slags oste 125,-
Kompot og hjemmelavet knækbrød



TE OG KAFFE

Kaffe eller Te	40,-	Espresso, dobbelt espresso	45,-/55,-
Cortado	50,-	Irish coffee 2 cl./4 cl.	75,-/90,-
Americano	50,-	French coffee 2 cl./4 cl.	75,-/90,-
Flat White	55,-	Med Grand Marnier	
Cappuccino	55,-	Pigernes kaffe 2 cl./4 cl.	75,-/90,-
Caffe Latte	55,-	Med Baileys	
Chai Latte	55,-	Mexicansk kaffe	90,-
Varm chokolade med flødeskum	60,-	Med Kahlua og Tequila	
Affogato	75,-	Iskaffe	70,-
Dobbelt espresso med 1 kugle vaniljeis		Med chokolade-, hasselnødde-, vanille- eller karamelsirup	

SODAVAND

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Sprite Zero, Fanta, Schweppes Lemon,
Dansk Vand, Dansk Vand med citron

30 cl. 50 cl. 80 cl.
45,- 65,- 90,-

VAND

Isvand 50 cl. 40,-
Vand ad libitum pr. person 20,-
Med- eller uden bobler
Gælder kun ved køb af andre drikkevarer

ICE TEA

Fersken Ice Tea 50,-
Citron Ice Tea 50,-
Hindbær Ice Tea 50,-

SKAGEN ØL • 50 CL.

Nordstrand, IPA • 0,5%
Frokostøl • 2,6%
Drachmann, Pilsner • 5,0%
Nordlys, Hvedeøl • 5,0%
Tuxen, Classic • 5,3%
Skawskum, Mørk Lager • 5,0%
Bundgarn, Porter • 6,5%
Gl. Skagen, IPA • 6,0%



FADØL

Carlsberg 40,-
Tuborg Classic 40,-
Jacobsen Brown Ale 50,-
Jacobsen Yakima IPA 50,-
Sæson øl 50,-

SNAPS • 2 CL.

Rød Aalborg, Brøndum, Linie, OP Anderson
Flere varianter af hjemmelavede snaps

GIN • 2 CL.

Bombay Sapphire 50,-
Geranium 65,-
Hendricks 75,-

WHISKEY-BOURBON • 2 CL.

Jack Daniels 50,-
Dalmore 15 year 95,-
Highland Park 18 year 145,-

AVEC • 2 CL.

Baileys 50,-
Cointreau 50,-
Leopold Gourmel 6 55,-
Leopold Gourmel 10 90,-

MOCKTAILS • ALKOHOLFRI

Rhubarb Refresh 85,-
Rabarbersirup, Fever Tree Ginger Beer og citron
Mister Cab Driver 85,-
Appelsinjuice, ahornsirup og citronsaft

DRINKS

Dry Martini Cocktail 115,-
4 cl. Bombay, 2 cl. Dry Martini, oliven on the side
The Usual 115,-
3 cl. Geranium, Fever Tree Tonic, agurk
Aperol Spritz 115,-
5cl. Aperol, 5cl. Sparkling Wine, Danskvand
Rhubarb Ginger Spritz 115,-
3 cl. Bombay Sapphire, Fever Tree Ginger Beer,
rabarbersirup og citron

FLASKEVAND / JUICE

Rød Sodavand • 25 cl. 40,-
Cocio • 25 cl. 40,-
Æble- eller Appelsinjuice • 50 cl. 40,-
Mælk • 50 cl. 40,-
Fever Tree Tonic • 20 cl. 50,-
Fever Tree Ginger Beer • 20 cl. 50,-
Lille Mælk eller lille Juice • 30 cl. 25,-

ANTONS • 25 CL.

ØKOLOGISKE SAFTER 50,-
Rabarber eller Hyldeblomst

LEMONADE

Classic Lemonade 50,-
Pink Lemonade 50,-

ALKOHOLFRIE FLASKEØL

Brooklyn, Hoppy Lager 33 cl. • 0,4% 65,-
Tuborg Classic 33 cl. • 0,0% 50,-
1664 Blanc 33 cl. • 0,0% 60,-

FLASKEØL • 33 CL.

Grimbergen Double Ambre • 6,5% 60,-
1664 Blanc • 5,0% 60,-

FLASKEØL • 50 CL.

Erdinger Hefe Weissbier • 5,3% 85,-
Erdinger Dunkel Weissbier • 5,3% 85,-

SNACKS

Blandede nødder (160g.) 45,-



VODKA • 2 CL.

Koskenkorva 50,-
Crystal Head 90,-

ROM • 2 CL.

Bacardi Carta Blanca 50,-
Gosling Black Seal 65,-
Diplomatico Rom 85,-
Ron Zacapa Cenitario 23 year 100,-
Plantation Anniversary Extra 105,-

Remy Martin XO 160,-
Vaghi, Bas-Armagnac 125,-
Grappa Di Amarone Fiorato 95,-
Grappa Di Amarone Ca’ Florian 95,-
Calvados Fine 60,-

Passion Dream 85,-
Lemonade, passionsfrugtsirup og citron

Sunset Coolers 85,-
Appelsinjuice, grenadine og soda

Gin Hass 115,-
3 cl. Bombay Sapphire, Lemon soda, mango sirup

Espresso Martini 115,-
3 cl. Koskenkorva, 3 cl. Kahlua, espresso

Dark ‘n’ Stormy 115,-
3cl. Gosling, Ginger Beer og lime

Moscow Mule 115,-
3cl. Koskenkorva Vodka, Fever Tree Ginger Beer
og lime

ALKOHOLFRIE BOBLER



Cal del Mar, Moscato, Valencia, Spanien • 0,0%
Frisk, imødekommende, let perlende og sød



Far&Søn, Gentle - Thai • 0,5%

Forfriskende og let, baseret på frisk thaibasilikum,
ingefær og rød grape



Oddbird, Sparkling - Rosé

Languedoc-Roussillon, Frankrig • 0,5%

Silkeblød og velafbalanceret perlende rosévin.
Duft og smag af sommerbær, citrus og Granny Smith æbler



ALKOHOLFRIE HVIDVIN

Divin, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig • 0,0%

Frisk og sprød, med noter af citrus og hvide blomster.
Perfekt til fisk og skaldyr



Lussory, Chardonnay Premium, La Mancha, Spanien • 0,5%

Aromatisk let sød Chardonnay
med smag af grønne æbler og stenfrugter



Villa Huesgen, Riesling • 0,0%

Elegant, livlig og harmonisk,
perfekt både som aperitif og madledsager



ALKOHOLFRIE ROSÉVIN

Divin, Loire, Frankrig • 0,0%

Livlig og mellemtør rosé, med indbydende røde bær noter



ALKOHOLFRIE RØDVIN

Lussory, Merlot, La Mancha, Spanien • 0,5%

Indbydende vin med blomme, kirsebær og mynte i smagen



Divin, Pinot Noir, Loire, Frankrig • 0,0%

Ren og enkelt Pinot noir, med lyse bær og urter



Oddbird, Languedoc-Roussillon, Frankrig • 0,5%

Grenache, Syrah og Mourvèdre. 12 mdr. lagring.
Klart det bedste bud på en rødvin uden alkohol



BOBLER

Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut
Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagne noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus



Cristal, Louis Roederer Christal
Enestående Champagne med duft af citrus, hvide blomster og nektariner. Smagen er halvtør, kompleks og elegant med små perler



Bestheim Crémant d’Alsace, Brut - Heritage, Alsace, ØKO
Sprød, frisk og livlig økologisk Crémant d’Alsace



Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Frankrig
Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme



Saint Louis Sparkling Blanc de Blancs Brut, Frankrig
Elegant, forfriskende og livlig Blanc de Blancs Brut med pikante aromaer af fersken, pære og æble



HVIDVIN

FRANKRIG

De Chansac, Sauvignon Blanc, Gascogne
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter



Les Berchets, Chardonnay, Vin de Pays d’Oc
Skøn Chardonnay med alt, der forventes af druen. Fyldig, fed og med en dejlig frisk eftersmag af fersken og hvide stenfrugter



Famille Hugel, Riesling, Alsace
Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus. Smagen er frisk og sprød



Famille Hugel, Pinot Gris, Alsace
Frisk og elegant tør smag af meget modne frugter, såsom abrikos og blommer



Bourgogne Blanc - Les Vignes de la Roche
Fine noter af hvide blomster og et snert af citrus og abrikos med en tør og ren eftersmag



Domaine Bouchié Chatellier, Pouilly-Fumé, Les Adelins, Loire
Frugtig og frisk hvidvin med alt hvad man forventer af en Pouilly-Fumé



La Nerthe, Les Cassagnes
Hvid Rhone i absolut topklasse. Flot gylden, afbalanceret, frugtagtig og kraftfuld vin



Maison Louis Jadot, Chablis, Bourgogne
En frisk og mineralsk Chablis. God til østers og hvid fisk







995,-



1895,-

HVIDVIN

FRANKRIG

Henri Bourgeois, Loire, Les Baronnes, Sancerre
Citrus, lime og afdæmpede eksotiske frugter, med en fin mineralsk tørhed



Domaine Tessier, Meursault - Les Casse-Têtes
Elegant og mineralsk Meursault fra en af appellationens mest køligt beliggende marker



ØSTRIG

Weszeli, Grüner Veltliner - Langenlois, Kamptal, ØKO
Rank stålsat vin med god syre med smag af grønne æbler



TYSKLAND

Balthasar Ress, White Rabbit Riesling, Rheingau
Flot sødmefyldt riesling, perfekt sommer vin



Villa Huesgen, Riesling by the glass, Mosel
Riesling med fin syre og saftig frugt. Sprød finish der balancerer



ITALIEN

Kris, Pinot Grigio
Let, sprød og fuld af charme, Saftige noter af pære, citrus og hvide blomster



USA

Francis Ford Coppola Winery, Rosso & Bianco – Chardonnay
Vinen byder på noter af tropisk frugt og en let og forfriskende smag



Au Bon Climat, Chardonnay - Californien, Santa Barbara County
Diskret fadlagring, fyldig og intens frugt. God til fjerkræ og fed fisk



Chateau Ste. Michelle, Chardonnay, Washington State
Fyldig og velafbalanceret Chardonnay. Duft af æbler og tropiske frugter



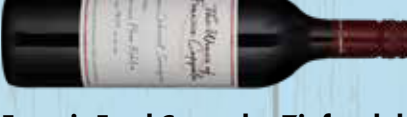
AUSTRALIEN

Pete’s Pure - Chardonnay
Mild, cremet og utrolig ren i smagen. En forfriskende Chardonnay med fylde, tropiske frugter som honningmelon og modne ferskner og en fin frugtsyre



Pete’s Pure - Sauvignon Blanc
Balanceret og indbydende Sauvignon Blanc, der er ren, tør og elegant



ROSÉVIN				
FRANKRIG				
Whispering Angel Silkeagtig sommerdrøm og kendt som verdens mest populære rosé. Frisk, floral og og crémet rosé med den reneste smag af friske hindbær og lyse kirsebær			135,-	575,-
				
Folie d`Inès, Pays d`oc, Grenache Noir Smuk laksefarvet rosé med smag af citrus og bæraromaer og livlig syre			115,-	495,-
				
Rose Anjou, Cabernet Franc/Sauvignon, Loire Læsskende rosé med frugt aromaer og smag af frisk plukket hindbær og skovbær				475,-
				
AUSTRALIEN				
Pete`s Pure, Shiraz Skøn halvtør rosé med noter af røde æbler, modne jordbær, vandmelon og solskin			95,-	395,-
				
RØDVIN				
FRANKRIG				
Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen			85,-	325,-
				
Château Moncets, Bordeaux, Lalande de Pomerol Nabo til legenden Petrus, blød med mørk chokolade og friske bær Perfekt til rødt kød.				595,-
				
Château Macquin, Bordeaux, Saint-Georges-Saint-Émilion Klassisk Bordeaux med noter af blommer og mørke bær				595,-
				
Château Brane Cantenac - 2. Cru Classé Klassisk Margaux-vin, fuld af elegance, raffinement og en fornem struktur				1395,-
				
Boutinot, Séguret, Schisteux Klassisk Rhône-stil med masser af finesse og overdådighed			125,-	595,-
				
TYSKLAND				
Dachs, Pinot Noir, Baden Frisk struktur med lette noter af bær, blød og let i smag				475,-
				
ITALIEN				
Tor del Colle, Montepulciano d`Abruzzo Riserva Elegant, aromatisk og imødekommende vin, hvor knuste kirsebærsten fra fadlagringen harmonerer flot med nuancer af kirsebær, ribs og kaffe			80,-	325,-
				
Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore, Veneto Klassisk fyldig, moden, varm med et strejf af mandel				595,-
				
RØDVIN				
ITALIEN				
Verbena, Brunello di Montalcino, Le Pope Enkeltmarks-Brunello med stor intensitet, velintegreret fadpræg og retningsgivende syre				995,-
				
Corte Loto, Puglia, Negromaro, Montepulciano Flot, balanceret Appassimento, der giver påmindelser om de klassiske Ripasso- og Amarone-vine nordpå. Her får du saft, kraft og silkebløde tanniner			110,-	475,-
				
Alasia, Barbera d`Asti, Piemonte Smuk granatrød farve, duft af morello-kirsebær, kakao og fyldig i smag				495,-
				
USA				
Stone Peak, Zinfandel, Californien Fyldig i smag hindbær, brombær, anis og peber			115,-	495,-
				
Francis Ford Coppola, Cabernet Sauvignon, Paso Robles Smag af friske blåbær, sorte kirsebær og faste tanniner			145,-	595,-
				
Francis Ford Coppola, Zinfandel, Californien Fyldig med smag af jordbær, karamel, sort peber og vanilje				625,-
				
Au Bon Climat, Pinot Noir - Santa Maria Valley FW, Californien La Bauge Au-dessus er ofte den mørkeste af Au Bon Climats Pinot Noir-vine. Her er der saft, kraft, struktur, elegance og intens aroma pakket med bl.a. tranebær, ribs og cedertræ				1075,-
				
SPANIEN				
Peter Sisseck, Flor de Pingus God sødme og duft med toner af solbær, lakrids, cigaræske og egetræ				1795,-
				

DESSERTVIN

Château de Fesles, Coteaux du Layon Vieilles Vignes, Loire, Frankrig
En ædelsød vin med mange komplekse duft- og smagsindtryk. På en og samme tid både intens og elegant

Château Les Arroucats Cuvée Virginie, Bordeaux, Sainte-Croix-du-Mont 2019
Bouqueten er præget af abrikos og pæredufte. En svag syre fra Sauvignon Blanc giver vinen rygrad og "friskhed". Et godt alternativ til Sauternes

M. Chapoutier, Banyuls, Roussillon, Frankrig
Kraftfuld dessert/apéritifvin. Sødme fuld, "fed" og frisk smag

PORTVIN

Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro, Portugal
Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser

Warre's, Otima Colheita 2013, Douro, Portugal
Smag af dadler, appelsinskal og ristede, orientalske krydderier