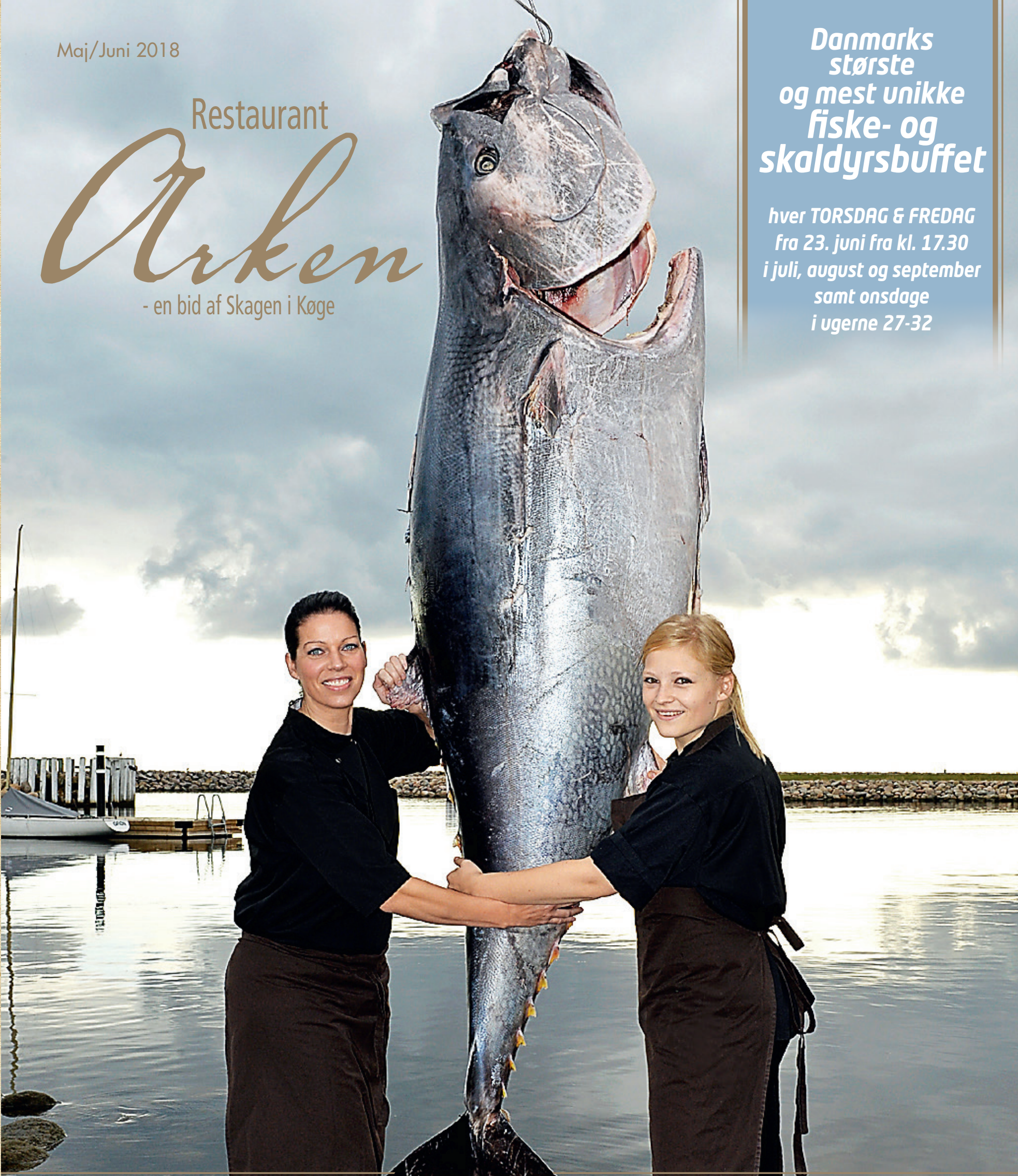


Maj/Juni 2018

Restaurant  
*Arken*  
- en bid af Skagen i Køge

Danmarks  
største  
og mest unikke  
fiske- og  
skaldyrsbuffet

hver TORSDAG & FREDAG  
fra 23. juni fra kl. 17.30  
i juli, august og september  
samt onsdage  
i ugerne 27-32



**Vi har taget en lille del af Skagen med til Køge...**

Skagen er, for mange, indbegrebet af ro, ny energi, fantastisk  
I finder roen i havet og dets uendelighed... Frisk fisk og skaldyr er vi mester i,

natur og frisk fisk og skaldyr i store mængder.  
så nyd roen, saml ny energi og lad vores køkken overraske dig.

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.

Bådehavnen 21, 4600 Køge • Tlf. 56 66 05 05 • [www.restaurant-arken.dk](http://www.restaurant-arken.dk) • [kontakt@restaurant-arken.dk](mailto:kontakt@restaurant-arken.dk)

## LUNCH 11.30-17.00

### Special for you...

#### Dagens frokostplatte

Med 5 lækkerier sammensat af køkkenet på dagen ..... 175,-  
Lunch platter of the day With five delicious things put together by the kitchen

### Go fish...

Arkens Maltsild (Kåret til årets sild i Køge) ..... 70,-  
Med syltede hyldebær, løg, kapers og urter  
Arkens Malt Herring (Herring of the year in Køge)  
With pickled elderberries, onions, and herbs

Pandestegt rødspættefileter som på Pakhuset i Skagen ..... 110,-  
Pan-fried plaice filets a la Pakhuset in Skagen

Tilvalg: Kartoffler og persillefløde ..... 25,-  
Optional side dish: Potatoes and parsley crème

Fiskefrikadeller med torsk og laks ..... 125,-  
hertil en sprød salat og aioli  
Fish Cakes with cod and salmon. Served with a crisp salad and aioli

Arkens stjerneskud ..... 175,-  
Med pandestegt rødspættefilet, håndpillede rejer  
og varmrøget laks  
"Arkens stjerneskud" Pan-fried plaice filets, schrimps and warm smoked salmon

Varmrøget laks fra eget røgeri ..... 135,-  
Med sprød salat, krydderurtdressing og urter  
Warm smoked salmon from our own smokehouse  
Served with crisp salad, herb dressing, and greens

Indbagte rejer på sprød salat, med saltede mandler  
og krydderurtdressing ..... 140,-  
Baked shrimp on crisp salad, with salted almonds and herb dressing

Rugbrødssandwich med tunsalat, rødløg og sprød salat ..... 135,-  
Rye bread sandwiches with tuna salad, red onion and crisp lettuce  
+bacon 10,-

Hvidløgsgratinerede jomfruhummerhaler ..... 200 g. 135,-  
Halerne er flækket i skallen  
Garlic gratin Norway lobster tails The tails are split in shell

Moules marineres ..... 500 g. 110,-  
Moules marineres ..... 1000 g. 185,-  
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde  
Moules marineres Mussels steamed in white wine with herbs, garlic, and cream

Tilvalg: Pomfritter med aioli ..... 45,-  
Optional side dish: French fries with aioli

Helstegt rødspætte, som i Skagen, ..... 240,-  
med persillefløde og kartofler  
Fried whole plaice, as in Skagen, with parsley crème and potatoes

### No fish for me...

Arkens cheddarburger med bacon og pomfritter ..... 175,-  
Arken cheddarburger with bacon and fries

Pariserbøf med pickles, kapers, rødbeder, peberrod,  
løg og rå æggeblomme ..... 145,-  
Fried beef tartar served with pickles, capers, beetroot, horseradish,  
onions and raw egg yolk

Frokostbøf af oksefilet ..... 200 g. 195,-  
Hertil rustikke fritter og kold bearnaisesauce  
Lunchbeef, served with rustic fries and cold bearnaise sauce

Sømandsgryde med filet, mørbrad,  
bacon og cocktailpølser ..... 185,-  
Hertil ris eller pomfritter  
Sailor's casserole with beef fillet, beef tenderloin, bacon, and cocktail sausages  
Served with rice or French fries

Pomfritter ..... 45,-  
Vælg ml. aioli, chilimayonaise, salatmayonaise,  
ketchup, karryremoulade  
French fries, choose between aioli, chilimayo, mayo, ketchup, curry remoulade

Årstidens salat m. kerner og pesto ..... 50,-  
Aiöli ..... 15,-

## CHILDREN MENU

Spaghetti og kødsauce ..... 70,-  
Spaghetti with meat sauce

Minifrikadeller på spyd, pomfritter, ..... 70,-  
grøntsagsstænger og ketchup  
Mini Meatballs on skewers, fries, vegetable rods and ketchup

Sprøde kyllingestykker m. pomfritter, ..... 70,-  
grøntsagsstænger og ketchup  
Crisp chicken pieces, fries, vegetable rods and ketchup

Rødspættefilet, pomfritter og karryremoulade ..... 70,-  
Plaice fillet with French fries and curry remoulade

Lille stjerneskud, pandestegt rødspættefilet ..... 110,-  
med rejer og salat på ristet toast  
Small stjerneskud pan-fried plaice fillet, schrimps and  
salad on toasted bread

## DESSERT

Pandekager med sukker, syltetøj og vanilleis ..... 55,-  
Pancakes with sugar, jam, and vanilla ice-cream

Vanilleis med chokoladesauce og skumfiduser ..... 40,-  
Vanilla ice-cream with chokoladesauce and marshmallow

## ARKENS MALTSILD

Arkens Maltsild er et varemærke for stedet. Opskriften har taget næsten 1 år at finpudse, og vi er derfor stolte over, at Arkens Maltsild har vundet årets sild i Køge. Man kan nyde silden på restauranten, ligesom man kan købe et glas med hjem til sig selv, eller som den perfekte værtindegave f.eks. ledsaget af en hjemmelavet snaps.



Arkens Maltsild kan købes med hjem... KR. 100,- pr. glas

## STARTERS from 17.30

Hvidløgsgatinerede jomfruhummerhaler .....200 g.	135,-
Halerne er flækket i skallen Garlic gratin Norway lobster tails. The tails are split in shell	
Fiskesuppe med fisk, skaldyr og safran .....	120,-
Fish soup served with fish, shellfish, and saffron	
Varmrøget laks fra eget røgeri .....	110,-
med sprød salat og krydderurtdressing Warm smoked salmon from our own smokehouse Served with crisp salad, and herb dressing	
Kalvecarpaccio syltede hyldebær og parmesan, .....	130,-
Veal carpaccio with elderberry and parmesan	
Gazpacho, kold tomatsuppe med sprøde grøntsager.....	100,-
Gazpacho, cold tomatosoup with crisp vegetables	
Årstidens salat m. kerner og pesto.....	50,-
Aioli .....	15,-
Moules marineres ..... 500 g.	110,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde Moules marineres Mussels steamed in white wine with herbs, garlic, and cream	
Tilvalg: Pomfritter med aioli .....	45,-
Optional side dish: French fries with aioli	

## MAIN COURSE from 17.30

### From the ocean...

Dagens fisk fra fiskeauktionen (spørg betjeningen) .....	240,-
Fish of the day from the fish auction (please ask your waiter)	
Arkens stjerneskud med pandestegt rødspættefilet, håndpillede rejer og varmrøget laks .....	175,-
Arkens "stjerneskud" with pan-fried plaice fillets, shrimps, and warm smoked salmon	
Fiskesuppe med fisk, skaldyr og safran .....	185,-
Fish soup served with fish, shellfish, and saffron	
Moules marineres..... 1000 g.	185,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde Moules marineres Mussels steamed in white wine with herbs, garlic, and cream	
Tilvalg: Pomfritter med aioli .....	45,-
Optional side dish: French fries with aioli	
Helstegt rødspætte, som i Skagen, .....	240,-
med persillefløde og kartofler Fried whole plaice, as in Skagen, with parsley crème and potatoes	

### I got 4 legs...

Steak af oksefilet. Oksefilet af bedste klassificering med en flot fedtmarmorering, smag og mørhed. Beef fillet steak Beef fillet of the best classification with wonderful marbled fat, flavour and tenderness	
200 g.....	235,-
300 g.....	300,-
500 g.....	435,-

Tournedos af kalvemørbrad. ....200 g.	245,-
Denne udskæring er den bedste indenfor kategorien kalvekød. Kødet er saftigt og mørt. Tournedoen er marineret i okseglace og flamberes i portvin inden serveringen.	
Veal tenderloin Tournedos This cut is the best within the veal category. The meat is tender and juicy. The Tournedos has marinated in beef glaze for min. 24 hours and is flambéed in port wine before serving.	

Til alle bøfferne serveres der garniture og kartoffel.  
Alle bøffer steges medium, og ønskes anden stegemåde  
oplys venligst tjeneren herom.  
All steaks are served with garniture and potatoes.  
If a preparation other than 'medium' is required, please inform your waiter.

Béarnaise.....	25,-
Cremet svampesauce tilsmagt med portvin .....	25,-
Cremed mushroom sauce flavoured with port wine	
Skysauce/Gravy .....	25,-
Pebersauce/Peppersauce .....	25,-

Arkens wienerschnitzel af oksefilet .....	200,-
med ærter, pommes sauté og skysauce Arkens Wiener Schnitzel served with fresh snap peas, pommes sauté and gravy	

Sømandsgryde med oksefilet, kalvemørbrad, bacon og cocktailpølser, hertil ris eller pomfritter .....	185,-
Sailor's casserole with beef fillet, beef tenderloin, bacon, and cocktail sausages Served with rice or French fries	

Arkens cheddarburger med bacon og pomfritter.....	175,-
Arken cheddarburger with bacon and fries	

Ønsker du resten af din mad  
med hjem i en doggy bag,  
pålægges der et emballagegebyr  
på 10,- pr. person

## DESSERT all day

Variation af is og sorbet Variation of ice cream and sorbet	70,-
Creme brulée med is og puf Creme brulée with ice cream and puf	95,-
Pandekager med sukker, syltetøj og vanilleis Pancakes with sugar, jam, and vanilla ice-cream	80,-
Chokolade fondant med råsyltede bær og is Chocolate fondant with pickled berries, and ice-cream	100,-
Ostetallerken med 3 slags oste med kompot og knækbrød Cheese plate with three kinds of cheese, compote, and crispbread	100,-
3 stk. hjemmelavede petit four 3 home made petit four	40,-
Hjemmelavet Tiramisu Home made Tiramisu	90,-

## DESSERTVINE

Amatista Moscato, Rosado, Valencia, Spanien Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin.	Glas 48,-
Amatista, Moscato, Valencia, Spanien Halvsød aromatisk vin - lavet på Moscato.	Glas 48,-
M. Chapoutier, Banyuls, 50 cl., Frankrig Kraftfuld dessert/apéritifvin med en sødmefuld, "fed" og frisk smag.	68,- 298,-
Noble Vines, Late Harvest Riesling, Monterey, USA Fyldig og aromatisk Late Harvest vin med noter af honning, ferskner og tørret abrikos.	99,- 499,-
Warre's, Otima 10 year Tawny, Portugal Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.	Glas 68,-
Warre's Otima 20 year Tawny, Portugal Let røgede toner med en blød smag af valnødder og tørret frugt samt en fyldig og delikat sødme.	Glas 78,-

## SOFT DRINKS/VAND

<b>Soft Drinks</b> Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Fanta, Schwep- pes Lemon, Dansk vand	<b>Antons Økologiske Safter 38,-</b> Tranebær, Rabarber, Citron, Blodappelsin, Hyldeblomst, Ginger Alé, Jordbær
30 cl. 50cl. 80cl. 38,- 48,- 68,-	Rød sodavand, Cocio, 25,- æble- el. appelsinjuice, mælk
<b>Water</b> Hildon 75cl sparkling or still water 55,- Isvand 25,-	<b>Børnedrinks</b> Lille mælk eller juice 15,-

## CIDER

Somersby apple, 33 cl. 4,5%	65,-
Gyldensteen æblecider, alkoholfri, 33 cl.	65,-

## LEMONADE & ICE TEA 59,1 cl.

Joe Tea er en lille boutique producent, og laver efter BRODERS mening nogle af de mest smagfulde isteer og lemonader i hele verden.

Joe Ice Tea Raspberry	60,-
Joe Ice Tea Peach	60,-
Joe Tea Classic Lemonade	60,-
Joe Tea Pink Lemonade	60,-

## BEER

<b>Flaskeøl 33 cl.</b> Carlsberg Nordic 0,5%	38,-
Grimbergen double ambre 6,5%	55,-
<b>Fadøl</b> Carlsberg, Tuborg Classic 25 cl./40cl./75cl.	37,-/50,-/80,-
<b>Lux fadøl</b> Jacobsen Brown Ale 25 cl./40cl./75cl.	40,-/57,-/90,-

## SKAGENS ØL

Frokostøl	2,6%	65,-
Drachmann, Pilsner	5,0%	65,-
Nordlys, hvedeøl	5,0%	65,-
Tuxen, Classic	5,3%	65,-
Skawskum, Mørk Lager	5,0%	65,-
Bundgarn, Porter	6,5%	65,-

## TEA & COFFEE

Kaffe & Te	30,-
Varm chokolade med flødeskum	40,-
Cappucino, dobbelt cappucino	40,-/50,-
Cafe latte, dobbelt cafe latte	40,-/50,-
Espresso, dobbelt espresso	25,-/35,-
Cortado	40,-
Americano	35,-
Iskaffe med chokolade-, hasselnødde-, vanille- eller karamelsirup	45,-
Irish coffee 2 cl./4 cl.	55,-/70,-
French coffee med grand marnier 2 cl./4 cl.	55,-/70,-
Mexicansk kaffe med kahlua og tequila	55,-
Pigernes kaffe med baileys	55,-

## SNAPS

Arkens hjemmelavede snaps  
Dild, tranebær, skovbær, jordbær, chili  
hasselbød, hyldebær og valnød.  
2cl./4cl. 35,-/60,-  
Køb med hjem flaske 20cl./35cl. 100,-/175,-  
Fra spritfabrikkerne: Brøndum, Rød Ålborg,  
Linie og O.P. Anderson. 35,-/60,-

