

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 og frisk fisk og skaldyr i store mængder.

I finder roen i havet og dets uendelighed.
– Frisk fisk og skaldyr er vi mester i, 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.

Følg med på



#restaurantarken
@restaurantarken

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



FROKOST – LUNCH – 11.30-17.00

Frokostplatte med 5 lækkerier sammensat af køkkenet på dagen 185,-
Lunch plate of the day with five delicious things composed by the kitchen

Smørrebrød med Vesterhavs rødspættefileter 165,-
Pankopanerede Vesterhavs rødspættefileter, citronmayo, håndpillede rejer og citron på hjemmelavet rugbrød
Danish "smørrebrød" with breaded plaice filets, lemon mayo, hand peeled shrimps and lemon

Smørrebrød med Arkens prisvindende Maltsild 115,-
Maltsild med pisket cremefraiche, syltede æbler og rødløg på hjemmelavet rugbrød
Danish "smørrebrød" with malted herring, sour cream, pickled apples and red onions

Smørrebrød med frisk avokado (VEGAN) 135,-
Skiver af avokado med chilimayonnaise, syltede rødløg, feldsalat, frisk citronskal og ristede hasselnødder på ristet rugbrød
Danish "smørrebrød" with avocado, chili mayo, pickled red onions, salad, fresh lemon and roasted hazelnuts

Svinemørbrad med champignon a la creme 165,-
Meuniérestegt svinemørbrad med champignon al la creme, syltede agurker og stegt rugbrød
Meuniér roast pork tenderloin with mushroom a la cream, pickled cucumbers and fried rye bread

Croque Madame 145,-
Surdejsbrød med skiver af skinke, mozzarella, emmentaler, dijon dressing og spejlæg på toppen. Hertil sprød salat
Sourdough bread with ham, mozzarella, emmentaler, dijon dressing and fried egg on top. Served with crisp salad

Pariserbøf 185,-
Med pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme
Fried beef tartar served with pickles, capers, beetroot, horseradish, onions and raw egg yolk

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

Kartoffelbøf med pomfritter (VEGAN - GLUTENFRI) 175,-
Kartoffelbøf lavet af kartofler og grøntsager toppet med stegte grøntsager og ristede mandelsplitter. Hertil pomfritter og trøffelmayo
Potato steak made of potatoes and vegetables topped with fried vegetables and roasted almonds. Served with french fries and truffle mayo

Pomfritter 55,-
Vælg ml. aioli, tartarsauce, trøffelmayo, chilimayo, salatmayo eller ketchup
French fries, choose between aioli, sauce tartare, truffle mayo, chili mayo, mayo or ketchup

Husets blandede salat 85,-
Mixed salad

Hvidløgsbrød 45,-
Garlic bread



FROKOST – LUNCH – 11.30-17.00

Hvidløgsgratinerede tigerrejer 165,-
Med sprød salat, aioli og frisk citron
Garlic roasted tiger prawns. Served with salad, aioli and fresh lemon

Moules frites med aioli 185,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde
Moules frites with aioli. Mussels steamed in white wine with herbs, garlic and cream

Arkens stjernesnud 200,-
Med pankopanerede Vesterhavs rødspættefileter, håndpillede rejer og varmrøget laks
Breaded plaice fillets, schrimps and smoked salmon

Varmrøget laks 165,-
Med sprød salat, krydderurtdressing og urter
Smoked salmon. Served with crisp salad, herb dressing and greens

Arkens fiskesuppe 185,-
Med fisk, skaldyr og safran.
Vi gør opmærksom på, at du selv skal pille skaldyrene
Arkens fish soup served with fish, shellfish and saffron. You have to peel the shellfish yourself

Skaldyrssalat "hotdog" 165,-
Skaldyrssalat serveret i smørretet brioche baguette.
Toppet med syltede rødløg og urter
Seafood salad served in butter toasted brioche baguette with pickled red onions and herbs

Fish 'n' Chips 185,-
Pankopaneret lyssej, rustikke fritter, tartarsauce og citron
Breaded pollack, rustic fries, sauce tartare and lemon



CHILDREN – ALL DAY

Pankopaneret fiskefilet med pomfritter, grøntsagsstænger og valgfri dip 85,-
Breaded fish fillet with fries, vegetables and optional dip

2 panerede kyllingespyd med pomfritter, grøntsagsstænger og valgfri dip 85,-
2 pcs. chicken with fries, vegetables and optional dip

2 kugler valgfri is med flødeskum og chokoladesauce 45,-
2 scoops of your choice of ice cream with whipped cream and chocolate sauce

Børne isbombe m. skumfiduser og chokoladesauce 45,-
Kids ice cream bomb with marshmallows and chocolate sauce



FORRET – STARTERS – 17.00

Caviar L’estrée - Beluga 10 g. 795,-
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 ristet brød
Beluga caviar is the best and most expensive type of caviar available. Incredibly creamy, rich and aromatic caviar that promises maximum pleasure. Should be enjoyed with Champagne.
Served with red onion, sour cream and toasted bread

Caviar L’estrée - Imperial 10 g. 455,-
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 ristet brød
An ideal caviar for beginners. Its chubby and large-grained roe melts gentle on the tongue and unfolds its fine nutty and creamy taste.
Served with red onion, sour cream and toasted bread

Friterede jomfruhummere 135,-
Friterede pankopanerede jomfruhummere med citronmayo og frisk citron
Deep-fried Norwegian lobster tails with lemon mayo and fresh lemon

Hvidløgsgratinerede tigerrejer 145,-
Med aioli og frisk citron
Garlic roasted tiger prawns. Served with aioli and fresh lemon

Arkens fiskesuppe 135,-
Med fisk, pil selv skaldyr og safran.
Vi gør opmærksom på, at du selv skal pille skaldyrene
Arkens fish soup served with fish, shellfish and saffron. You have to peel the shellfish yourself

Moules marinières 135,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde
Moules marinières. Mussels steamed in white wine with herbs, garlic and cream

Varmrøget laks 145,-
Med sprød salat, krydderurtedressing og urter
Smoked salmon. Served with crisp salad, herb dressing, and greens

Carpaccio af kalvemørbrad 125,-
Med trøffelolie, ristede pinjekerner, salat og vesterhavsost
Carpaccio with truffle oil, salad and cheese

Frisk avokado (VEGAN) 115,-
Skiver af avokado med chilimayonnaise, syltede rødløg, feldsalat, frisk citronskal og ristede hasselnødder
Fresh avocado, chili mayo, pickled red onions, salad, fresh lemon and roasted hazelnuts

Hvidløgskrød 45,-
Garlic bread

HOVEDRET - MAIN COURSE – 17.00

Dagens fangst (Spørg betjeningen) 250,-
Med dagens kartoffel, stegte grøntsager og sauce
Fish of the day from the fish auction (please ask your waiter)

Arkens stjerneskud 200,-
Med pankopanerede Vesterhavs rødspættefileter, håndpillede rejer og varmrøget laks
Breaded plaice fillets, shrimps and smoked salmon

Moules frites med aioli 185,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde
Moules frites with aioli. Mussels steamed in white wine with herbs, garlic, and cream

Arkens fiskesuppe 185,-
Med fisk, skaldyr og safran
Arkens fish soup served with fish, shellfish and saffron

Fish ‘n’ Chips 185,-
Pankopaneret lyssej, rustikke fritter, tatarsauce og citron
Breaded pollack, rustic fries, sauce tatar and lemon



HOVEDRET - MAIN COURSE – 17.00

Tournedos af kalvemørbrad 325,-
Denne udsækning er den bedste indenfor kategorien kalvekød.
Tournedosen 200g. flamberes i portvin inden serveringen.
Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager.
Valgfri sauce: Bearnaise, cremet svampesauce eller pebersauce
The beef is flambeed in port wine and served with vegetables and potatoes of the day.
Sauce by own choice: Bearnaise, mushroom sauce or pepper sauce

Steak 295,-
Steak af oksefilet 200g. Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager.
Oksefilet med en flot fedtmarmorering, smag og mørhed.
Valgfri sauce: Bearnaise, cremet svampesauce eller pebersauce
Fillet of beef 200g with potato and fried vegetables.
Sauce by own choice: Bearnaise, mushroom sauce or pepper sauce

Arkens wienerschnitzel 225,-
Med dreng, ærter, pommes sauté. Hertil pebersauce eller bearnaise
Arkens Wiener schnitzel served with fresh peas, pommes sauté and pepper sauce or bearnaise

Sømandsgryde 185,-
Med oksefilet, bacon og cocktailpølser. Hertil ris eller pomfritter
Sailor’s casserole with beef fillet, bacon, and cocktail sausages.
Served with rice or French fries

Pariserbøf 185,-
Med pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme
Fried beef tartar served with pickles, capers, beetroot, horseradish, onions and raw egg yolk

Kartoffelbøf med pomfritter (VEGAN - GLUTENFRI) 175,-
Kartoffelbøf lavet af kartofler og grøntsager toppet med stegte grøntsager og ristede mandelsplitter. Hertil pomfritter og trøffelmayo
Potato steak made of potatoes and vegetables topped with fried vegetables and roasted almonds.
Served with french fries and truffle mayo

DESSERTER - DESSERTS – ALL DAY

Creme brulée med vaniljeis 125,-
Creme brulée with vanilla ice cream

Flødeis eller sorbet. Pris pr. kugle 30,-
Ice cream or sorbet. Price per ice cream scoop

Chokoladefondant med vaniljeis 125,-
Chocolate fondant with vanilla ice cream

Vegansk is. Pris pr. kugle 35,-
Vegan ice cream. Price per ice cream scoop

3 udvalgte oste 125,-
Med kompot og hjemmelavede knækbrødstænger
3 kind of cheese with compote and homemade crispbread

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

SOFT DRINKS / VAND

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Fanta, Schweppes Lemon, Dansk Vand	30 cl. 40,-	50 cl. 60,-	80 cl. 85,-
--	-------------	-------------	-------------

WATER

Hildon Sparkling 75 cl.	85,-
Hildon Still 75 cl.	85,-
Isvand	35,-

ANTONS

ØKOLOGISKE SAFTER	50,-
Rabarber, Hyldeblomst eller Hindbær	50 cl. 50,- kande 1 liter 90,-

SKAGEN ØL 50 CL.

Frokostøl 2,6%	95,-
Drachmann, Pilsner 5,0%	
Nordlys, Hvedeøl 5,0%	
Tuxen, Classic 5,3%	
Skawskum, Mørk Lager 5,0%	
Bundgarn, Porter 6,5%	
Isbryder, Bock 6,0%	
Gl. Skagen, IPA 6,0%	

FADØL

	25 cl.	40 cl.	75 cl.
Carlsberg	40,-	60,-	100,-
Tuborg Classic	40,-	60,-	100,-
Jacobsen Brown Ale	50,-	75,-	125,-
Jacobsen Yakima IPA	50,-	75,-	125,-

SNAPS 2CL.

Rød Aalborg, Brøndum, Linie, OP Anderson.	40,-
Flere varianter af hjemmelavede snaps	40,-
Køb med hjem flaske 20 cl.	145,-

GIN 2 CL.

Bombay Sapphire	50,-
Elg Gin No. 1	100,-
Geranium	65,-
Hendricks	75,-

WHISKEY-BOURBON 2 CL.

Jack Daniels	50,-
Crown Royal	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,-
Leopold Gourmel 20	145,-

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, cucumber	
Aperol Spritz	115,-
5cl. Aperol, 5cl. Sparkling Wine, Danskvand	
Rhubarb Ginger Spritz	115,-
3 cl. Bombay Sapphire, Fever Tree Ginger Beer, rabarber og citron	
Gin Hass	115,-
3 cl. Bombay Sapphire, Lemon Soda, mango sirup	
Espresso Martini	115,-
3 cl. Ketel One, 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	

FLASKE VAND / JUICE

Rød Sodavand, Cocio, Æble- eller Appelsinjuice, Mælk	40,-
Fever Tree Tonic	50,-
Fever Tree Ginger Beer	50,-

BØRNEDRINKS

Lille Mælk eller Juice	25,-
------------------------	------

HJEMMELAVET ICE TEA

Citron, Fersken eller Hindbær	50 cl. 50,- kande 1 liter 90,-
-------------------------------	--------------------------------

FLASKEØL 0,0% ALKOHOLFRI

Brooklyn, Hoppy Lager 25 cl.	65,-
Wheat Dreams 50 cl.	85,-
Carlsberg Nordic 33 cl.	50,-
Classic 33 cl.	50,-

FLASKEØL

Grimbergen Double Ambre 6,5% 33 cl.	60,-
Kronenbourg 1664 Blanc 5,0% 33 cl.	60,-

VODKA 2 CL.

Koskenkorva	50,-
Ketel One	70,-
Crystal Head	90,-
Belvedere	90,-

ROM 2 CL.

Bacardi Carta Blanca	50,-
Captain Morgan Spicy	50,-
Gosling Black Seal	65,-
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,-

BOBLER

Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Brut	550,-	995,-
Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagne-noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.		



Michel Gonet, Champagne	995,-
Fantastisk tør men på samme tid dejlig rund og blød Champagne.	



Bestheim Crémant d’Alsace Brut - Heritage, Alsace, ØKO	545,-
Sprød, frisk og livlig økologisk Crémant d’Alsace.	



Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Frankrig	95,-	450,-
Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme.		



Saint Louis Sparkling Blanc de Blancs Brut, Frankrig	95,-	450,-
Elegant, forfriskende og livlig Blanc de Blancs Brut med pikante aromaer af fersken, pære og æble. En sprød Brut med sprudlende bobler, der afrundes flot af en lang eftersmag.		



ALKOHOLFRI VIN

Removed Chardonnay	80,-	295,-
Alkoholsvag hvidvin 0,5%. Dens frugtrige næse er præget af grønne æbler og pære. Der er ligeledes undertoner af tropisk frugt.		



Removed Cabernet	80,-	295,-
Alkoholsvag rødvin 0,5%. Fremstår med en flot dybrød farve. Den frugtige næse er præget af mørke bær.		



DESSERTVIN

Château de Fesles, Coteaux du Layon Vieilles Vignes, Loire, Frankrig	550,-
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	75,-	450,-
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	125,-	450,-
Kraftfuld dessert/apéritifvin. Sødmefuld, ”fed” og frisk smag.		

PORTVIN

Warre’s, Otima 10 year Tawny, Douro, Portugal	125,-	475,-
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	145,-	600,-
Duften leder tankerne hen på dadler, appelsinskal og ristede, orientalske krydderier. Kraftfuld og cremet.		

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 – Classic
Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus. Smagen er frisk og sprød.



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



Château des Jacques, Beaujolais - Clos de Loyse
Fin, ren, frisk og frugtig. Ideel som aperitif, til fisk og skaldyr.



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



Maison Louis Jadot, Saint-Véran, Bourgogne, Mâconnais
Tør, let frugtig og delikat vin med duft af lyse frugter.



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



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



HVIDVIN

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

Tommasi, Vigneto le Rosse - Pinot Grigio, Veneto
Smagen er fyldig med en ren, frisk og sprød eftersmag.



USA

Stone Barn, Chardonnay, Californien
Chardonnay med frisk bouquet og smag af ananas, grønne æbler og citrus.



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



Merf - Chardonnay, Columbia Valley
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.



ROSEVIN

FRANKRIG

Whispering Angel 135,- 575,-
Silkeagtig sommerdrøm og kendt som verdens mest populære rosé. Frisk, floral og crémet rosé med den reneste smag af friske hindbær og lyse kirsebær.

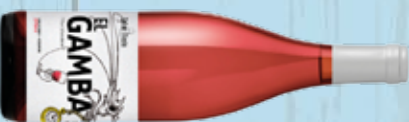


Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie Rosé 145,- 650,-
Cru Classé, Côtes de Provence. Duftnuancer af underliggende eksotiske frugter.



SPANIEN

El Gamba, Spanien 105,- 465,-
Frisk duft af hvide blomster, citrus og hindbær. Fyldig smag af jordbær, vanilje, hindbær og syrlig grape i slutningen.



RØDVIN

FRANKRIG

Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah 80,- 325,-
Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen.



Maison Louis Jadot, Fleurie - Pongereau, Beaujolais 675,-
Frugtig og floral vin, blød, fin og elegant, men også ret kraftfuld.



Château Moncets, Bordeaux, Lalande de Pomerol 595,-
Nabo til legenden Petrus, blød med mørk chokolade og friske bær. Perfekt til rødt kød



Château Macquin, Bordeaux, Saint-Georges-Saint-Émilion 595,-
Klassisk Bordeaux med noter af blomster og mørke bær



RØDVIN

ITALIEN

Tor del Colle, Montepulciano d'Abruzzo Riserva 80,- 300,-
Elegant, aromatisk og imødekommende vin, hvor knuste kirsebærsten fra fadlagringen harmonerer flot med nuancer af kirsebær, ribs og kaffe.



Corte Loto 105,- 450,-
Flot, balanceret Appassimento, der giver påmindelser om de klassiske Ripasso- og Amarone-vine nordpå. Her får du saft, kraft og silkebløde tanniner.



Marziano Abbona, Barolo - La Pieve, Piemonte 850,-
Typisk Nebbiolo, muskuløs med masser af mørke blomster og røde frugter



Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore 595,-
Klassisk fyldig, moden, varm med et strejf af mandel.



Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico 1095,-
Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag.



Fèlsina, Chianti Classico - Berardenga, Toscana 650,-
Rig på klassisk Sangiovese-frugt med dybde og tannin-struktur.



USA

Stone Barn, Zinfandel, Californien 95,- 400,-
Bouquet af brombær, blomster og en anelse krydderier med gode tanniner.



Brazin, Zinfandel, Californien, Lodi 145,- 595,-
Zinfandel når den er flottest! Mørk og intens.



Au Bon Climat, Pinot Noir - Santa Maria Valley FW, Californien 1075,-
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.

