

Restaurant

# Arken

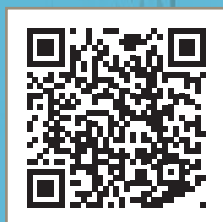
- en bid af Skagen i Køge

## *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 mestere i, så nyd roen, saml ny energi og lad vores køkken overraske dig.

ALLERGENER



ENGLISH MENU



Følg med på



#restaurantarken  
@restaurantarken

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)



## FROKOST – 11.30-16.00

Frokostplatte med 5 lækkerier  
Sammensat af køkkenet på dagen 185,-

Smørrebrød med rødspættefileter og håndpillede rejer  
Citronmayo, kaviart og citron på hjemmelavet rugbrød 165,-

Smørrebrød med Arkens prisvindende Maltsild  
Pisket creme fraiche, syltede æbler og rødløg  
på hjemmelavet rugbrød 115,-

Smørrebrød med frisk avokado • VEGETAR  
Skiver af avokado, chilimayo, syltede rødløg,  
feldsalat, frisk citronskal og ristede hasselnødder på ristet rugbrød 135,-

Cæsarsalat 165,-  
Hjertesalat vendt i cæsardressing, paneret kyllingebryst,  
rødløg, bacon, croutoner og parmesan



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

Pariserbøf 185,-  
Pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme

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

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

## TILKØB

Hvidløgbrød 45,-

Rustikke pomfritter med valgfri dip 55,-

Hjertesalat, cæsardressing, croutons og parmesan 55,-



## FROKOST – 11.30-16.00

“Pil selv” rejer 165,-  
Aioli og citron

Hvidløgsgratinerede tigerrejer 165,-  
Sprød salat, aioli og frisk citron

Moules frites med aioli 185,-  
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde

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

Varmrøget laks 165,-  
Sprød salat, krydderurtdressing og urter

Arkens fiskesuppe 185,-  
Fyld af fisk, skaldyr og safran.  
Vi gør opmærksom på, at du selv skal pille skaldyrene

Skaldyrs “hotdog” 165,-  
Skaldyrssalat serveret i smørrestet brioche baguette.  
Toppet med syltede rødløg og urter

Fish ‘n’ Chips 185,-  
Fisk i sprød tempura dej, rustikke fritter, tartarsauce og citron



## BØRN • UNDER 11 ÅR

Fiskefilet med pomfritter,  
grøntsagsstænger og valgfri dip 85,-

3 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 • ØSTERS – HELE DAGEN

**Caviar L'éstrée - Beluga** 10 g. 795,-  
 You wanna be like James Bond? Beluga-caviar er den bedste og dyreste caviartype der findes. Utrolig cremet, tyldig og aromatisk caviar der lover maksimal fornøjelse. Bør nydes sammen med Champagne. Serveres med rødløg, creme fraiche og ristet brød

**Caviar L'éstrée - 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

**Østers Natural** pris pr. stk. 35,-

## SOCIAL DINING -17.00 2 retter svarer til ca. 1 forret

### Køkkenchefens overraskelser

7 retter 495,- (uden dessert)

Køkkenet sammensætter menuen og skal bestilles af hele bordet

**Sprød torsk** 75,-  
 Marineret hjertesalat, syltede æbler, mango og frisk chili

**Hvidløgsgatinerede tigerrejer** 70,-  
 Aioli og frisk citron

**Varmrøget laks** 75,-  
 Sprød salat, krydderurtdressing og citron

**Torpedo rejer** 65,-  
 Basilikumsmayo, teriyaki, ristet sesam og lime

**Kammusling** 95,-  
 Kold peberrodsfløde og friske æbler

**Fish Taco** 65,-  
 Grøn salsa, syltig creme fraiche, spidskål og koriander

**Jomfruhummerbisque** 85,-  
 Hvid fisk og dildolie

**Paneret kyllingelår** 65,-  
 Sød BBQ, sesam og chilimayo

**Chicken Taco** 65,-  
 Paneret kylling, pestomayo og mango

**Bon Bon** 75,-  
 Braiseret og friteret okseskank med trøffel og syltede æbler

**Carpaccio af kalvemørbrød** 65,-  
 Pestomayo, pinjekerner, syltede græskar og Vesterhavsost

**Steak af oksefilet • 85g.** 110,-  
 Dansk oksefilet fra Nordjysk Naturkød med stegte grøntsager

**Grillet hjertesalat • VEGETAR** 65,-  
 Trøffelmayo, ristede hasselnødder og Vesterhavsost

**Hvidløgbrød** 45,-  
**Rustikke pomfritter med valgfri dip** 55,-  
**Hjertesalat, cæsardressing, croutons og parmesan** 55,-

Social dining serveres ikke på dage med fiske- og skaldyrbuffet

## HOVEDRET – 17.00

**Dagens fangst (Spørg betjeningen)** 250,-  
 Dagens kartoffel, stegte grøntsager og sauce

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

**Moules frites med aioli** 185,-  
 Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde

**Arkens fiskesuppe** 185,-  
 Fyld af fisk, skaldyr og safran.  
 Vi gør opmærksom på, at du selv skal pille skaldyrene

**Fish 'n' Chips** 185,-  
 Fisk i sprød tempura dej, rustikke fritter, tatarsauce og citron

**Pil selv" rejer** 165,-  
 Aioli og citron



**Oksefilet** 295,-  
 Steak af dansk oksefilet fra Nordjysk Naturkød 250g. med fedtkant. Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager. Oksefilet med en flot fedtmarmorering, smag og mørhed. Valgfri sauce: Bearnaise, cremet svampesauce eller pebersauce

**Tournedos af kalvemørbrød** 325,-  
 Denne udskæring er den bedste i kategorien kalvekød. Tournedosen 200g. flamberes i portvin inden serveringen. Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager. Valgfri sauce: Bearnaise, cremet svampesauce eller pebersauce

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

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

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

## DESSERTER

2 stk. hjemmelavede Petit Four 75,-

Creme brulée med vaniljeis 125,-

Chokolademousse 125,-  
 Overtrukket med et tykt lag mælkechokolade. Hertil ganache og broken hindbærgel

Passionsfrugt panna cotta 125,-  
 Vaniljeis, hvid chokoladeganache og frisk passionfrugt

Flødeis eller sorbet • Pris pr. kugle 30,-

Vegansk • 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. Med Grand Marnier	75,-/90,-
Flat White	55,-	Pigernes kaffe 2 cl./4 cl. Med Baileys	75,-/90,-
Cappuccino	55,-	Mexicansk kaffe	90,-
Caffe Latte	55,-	Med Kahlua og Tequila	
Chai Latte	55,-	Iskaffe	70,-
Varm chokolade med flødeskum	60,-	Med chokolade-, hasselnødde-, vanille- eller karamelsirup	

## SOFT DRINKS / VAND

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

30 cl.	50 cl.	80 cl.
40,-	65,-	90,-

## WATER

Hildon Sparkling • 75 cl.	85,-
Hildon Still • 75 cl.	85,-
Isvand pr. person	35,-

## HJEMMELAVET ICE TEA

Fersken Ice Tea  
Citron Ice Tea  
Hindbær Ice Tea

50 cl. 50,-	kande 1 liter 95,-
-------------	--------------------

## SKAGEN ØL • 50 CL.

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



95,-

## FLASKEØL ALKOHOLFRI

Brooklyn, Hoppy Lager • 25 cl.	65,-
Tuborg Classic • 33 cl.	50,-
Weihenstephaner • 50 cl.	60,-

## 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,-
	33 cl.	50 cl.	
Kronenbourg 1664 Blanc	65,-	85,-	

## FLASKEØL • 33 CL.

Grimbergen Double Ambre • 6,5%	60,-
Grimbergen Blonde • 6,7%	60,-

## FLASKEØL • 50 CL.

Weihenstephaner • 5,4%	60,-
------------------------	------

## SNAPS • 2 CL.

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

40,-
40,-
145,-

## GIN • 2 CL.

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

## VODKA • 2 CL.

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

## WHISKEY-BOURBON • 2 CL.

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

## 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,-

## AVEC • 2 CL.

Baileys	50,-
Cointreau	50,-
Leopold Gourmel 6	55,-
Leopold Gourmel 10	90,-
Leopold Gourmel 20	145,-

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

## 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	

## BOBLER



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

550,-	995,-
-------	-------



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

545,-



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

95,-	450,-
------	-------



Saint Louis Sparkling Blanc de Blancs Brut, Frankrig  
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.

95,-	450,-
------	-------



## ALKOHOLFRI VIN



Chardonnay Premium • 0,5%  
Skøn alkoholfri hvidvin med en dragende bouquet af grønne æbler og stenfrugter.  
Vinen har en kompleks og aromatisk duftprofil.

80,-	295,-
------	-------



Merlot Premium • 0,5%  
Frugtdreven og indbydende alkoholfri vin lavet på Merlot-druer.  
Vinen har flotte noter af blomme, kirsebær og mynte.

80,-	295,-
------	-------



## 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.

550,-

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.

75,-	450,-
------	-------

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

125,-	450,-
-------	-------

## 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.

125,-	475,-
-------	-------

Warre's, Otima Colheita 2013, Douro, Portugal  
Duften leder tanker hen på dadler, appelsinskal og ristede, orientalske krydderier. Kraffuld og cremet.

145,-	600,-
-------	-------

## HVIDVIN

### FRANKRIG

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



80,-



300,-



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.

80,-

300,-



Famille Hugel, Riesling – Classic

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

495,-



Famille Hugel, Pinot Gris – Classic

Frisk og elegant tør smag af meget modne frugter, såsom abrikos og blommer.

595,-



Château des Jacques, Beaujolais - Clos de Loyse

Fin, ren, frisk og frugtig. Ideel som aperitif, til fisk og skaldyr.

525,-



Domaine Bouchié Chatellier, Pouilly-Fumé, Les Adelins, Loire 120,-  
Frugtig og frisk hvidvin med alt hvad man forventer af en Pouilly Fumé.

625,-



Maison Louis Jadot, Saint-Véran, Bourgogne, Mâconnais

Tør, let frugtig og delikat vin med duft af lyse frugter.

725,-



Maison Louis Jadot, Chablis, Bourgogne

En frisk og mineralsk Chablis, god til østers og hvid fisk.

725,-



Henri Bourgeois, Sancerre - Les Baronnes

Citrus, lime og adæmpede eksotiske frugter, med en fin mineralsk tørhed.

750,-



## HVIDVIN

### ØSTRIG

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



545,-



### TYSKLAND

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

90,-

375,-



Villa Huesgen, Riesling by the glass, Mosel

Riesling med fin syre og saftig frugt. Sprød finish der balancerer.

110,-

475,-



### ITALIEN

Tommasi, Vigneto le Rosse - Pinot Grigio, Veneto

Smagen er fyldig med en ren, frisk og sprød eftersmag.

105,-

450,-



### USA

Stone Barn, Chardonnay, Californien

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

95,-

400,-



Au Bon Climat, Chardonnay - Californien, Santa Barbara County

Diskret fadlagring, fyldig og intens frugt. God til fjerkræ og fed fisk.

750,-



Merf - Chardonnay, Columbia Valley

Fyldig og velafbalanceret Chardonnay. Duft af æbler og tropiske frugter.

535,-



### 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.

90,-

375,-



Pete's Pure - Sauvignon Blanc

Balanceret og indbydende Sauvignon Blanc, der er ren, tør og elegant.

90,-

375,-



## 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.



### USA

Stone Barn, Zinfandel 95,- 400,-  
Amerikansk frugtbombe med masser af jordbær, kirsebær og vandmelon. Sødme fuld og letdrikkelig.



### AUSTRALIEN

Pete's Pure 90,- 375,-  
Skøn halvtør rosé med noter af røde æbler, modne jordbær, vandmelon og solskin.



## RØDVIN

### FRANKRIG

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



Maison Louis Jadot, Fleurie - Ponsereau, 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,-  
Tysk 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.



Felsina, 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.

