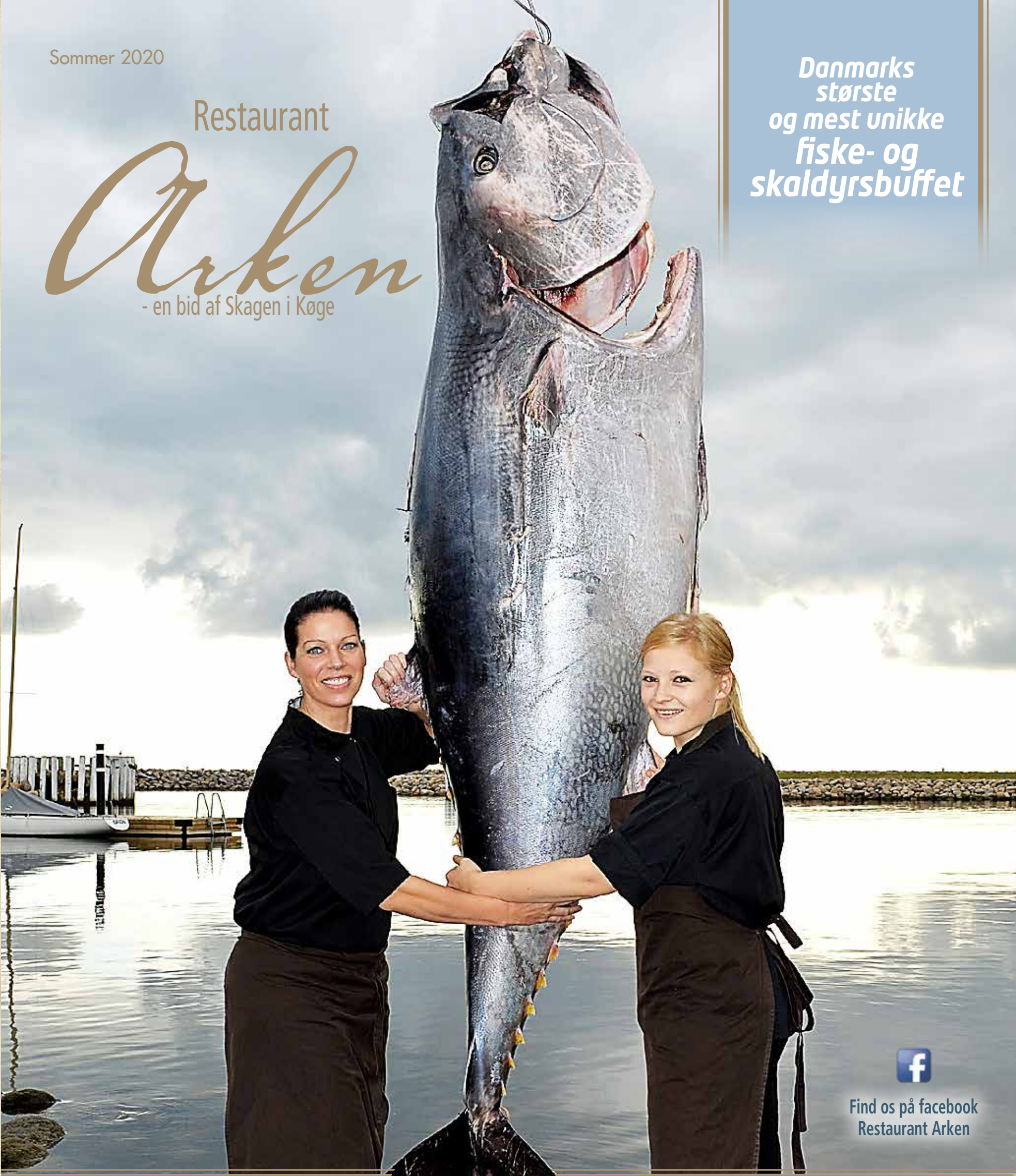
Sommer 2020

Restaurant

Arken

- en bid af Skagen i Køge

Danmarks største og mest unikke fiske- og skaldyrsbuffet



Find os på facebook
Restaurant Arken

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.

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

SNACK

Perfekt mens du kigger i menukortet

Chili nuts, soya mandler, oliven m. mandler

kr. 35,-

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...

Sildetallerken med 3 slags sild 85,-
Marineret sild, karrysild og Arkens præmierede maltsild
(Vinder af Årets sild i Køge 5 gange)
Marinated herring, Curry herring and Arkens Malt Herring
(Herring of the year in Køge 5 times)

Pandestegte rødspættefileter som på Pakhuset i Skagen 110,-
Pan-fried plaice fillets a lá Pakhuset in Skagen

Tilvalg: Kartofler og persillefløde 25,-
Optional side dish: Potatoes and parsley créme

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

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

Fiskesuppe med fisk, skaldyr og safran Lille 120,-
Fiskesuppe med fisk, skaldyr og safran Stor 185,-
Fish soup served with fish, shellfish, and saffron

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 créme and potatoes

Tunsandwich 110,-
Rugbrødssandwich med tunsalat, røgede mandler og sprød salat
Rye bread sandwich with tuna salad, smoked almonds and crisp salad

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

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

SEAFOOD

ALL DAY

Ask the waiter what we have from the auction today

STARTERS - lunch

Østers med citron og østersvinaigrette pr. stk. 20,-
Oysters with lemon

Dagens skaldyrskurv m. aioli (spørg betjeningen) 150,-

Hvidløgsgratinerede jomfruhummerhaler 200 g. 135,-
Halerne er flækket i skallen 400 g. 250,-
Garlic gratin Norway lobster tails. The tails are split in shell

Blandede "pil selv" rejer 110,-
med aioli og krydderurtedressing
Mixed "shell your own prawns" with aioli, and herb dressing

Hvidløgsristede tigerrejer Lille 115,-
på sprød salat med urter og aioli Stor 175,-
Garlicroasted tigerprawns, served with salad, herb and aioli

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

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

MAIN COURSE - If you wanna try it all

Skaldyrsfad (min. 2 personer) pr. person 395,-
med østers, pil selv rejer, krebs,
krabbeklør, jomfruhummer og moules frites
(kan variere efter dagens auktion)
Shellfish platter (min. 2 persons) per person
Oysters, shell your own prawns, crayfish, crab claws, Norwegian lobster
and moules frites (Depends on the auction of the day)

No fish for me...

Tatar af okse 165,-
Rørt tatar med trøffelmayo, salat og rustikke fritter
Tatar with truffelmayo, salad and rustic fries

Lun gedeost 125,-
På sprøde salater, med balsamico creme og pinjekerner
Warm goat cheese on crisp salad with balsamico creme and pinenuts

Sømandsgryde med oksefilet, kalvemørbrad,
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

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

Pariserbøf med pickles, kapers, rødbeder, peberrod,
løg og rå æggeblomme 155,-
Fried beef tartar served with pickles, capers, beetroot, horseradish,
onions and raw egg yolk

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

Husets blandede salat / Mixed salad 50,-

Aiöli, chilimayo, pesto 15,-

STARTERS from 17.00

Hvidløgsgratinerede jomfruhummerhaler Halerne er flækket i skallen Garlic gratin Norway lobster tails. The tails are split in shell	200 g. 135,- 400 g. 250,-
Fiskesuppe med fisk, skaldyr og safran Fish soup served with fish, shellfish, and saffron	120,-
Varmrøget laks fra eget røgeri med sprød salat og krydderurtedressing Warm smoked salmon from our own smokehouse Served with crisp salad, and herb dressing	110,-
Tatar af okse Rørt tatar med trøffelmayo og salat Tatar with truffelmayo and salad	110,-
Husets blandede salat / Mixed salad Aiöli, chilimayo, pesto	50,- 15,-
Moules marineres Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde Moules marineres Mussels steamed in white wine with herbs, garlic, and cream	500 g.110,-
Tilvalg: Pomfritter med aioli Optional side dish: French fries with aioli	45,-

MAIN COURSE from 17.00

From the ocean...

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

Vegetar/ Vegan

Vegetarburger i brioche bolle med 2 bøffer lavet på quinoa og grøntsager, hertil rustikke fritter og salatmayo Vegetarian burger in brioche bun with 2 beefs made of quinoa and vegetables Served with rustic fries and mayo	175,-
2 quinoabøffer med stegte grøntsager, og Arkens blandede salat Vegan burger with 2 beefs made of quinoa and vegetables Served with fried vegetables and Arkens mixed salad	175,-

I got 4 legs...

Steak af oksefilet.
Oksefilet af bedste klassificering med en flot fedtmarmorering, smag og mørhed.
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. Denne udskæring er den bedste indenfor kategorien kalvekød. Kødet er saftigt og mørt. Tournedosen 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 is flambéed in port wine before serving.	245,-

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 Cremed mushroom sauce flavoured with port wine	25,-
Pebersauce/Peppersauce	25,-
Skysauce/Gravy	25,-

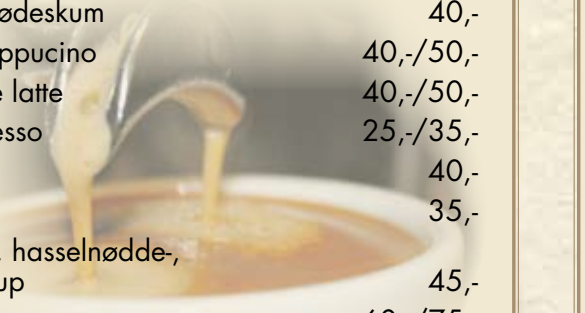
Arkens wienerschnitzel af kalv med ærter, pommes sauté og skyauce Arkens Wiener Schnitzel served with fresh peas, pommes sauté and gravy	200,-
Sømandsgryde med oksefilet, kalvemørbrad, bacon og cocktailpølser, hertil ris eller pomfritter Sailor's casserole with beef fillet, beef tenderloin, bacon, and cocktail sausages Served with rice or French fries	185,-
Pariserbøf med pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme Fried beef tartar served with pickles, capers, beetroot, horseradish, onions and raw egg yolk	155,-
Arkens cheddarburger med bacon og pomfritter Arken cheddarburger with bacon and fries	175,-

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,-
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,-
2 stk. hjemmelavede petit four 2 home made petit four	30,-

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.	60,-/75,-
French coffee med grand marnier 2 cl./4 cl.	60,-/75,-
Mexicansk kaffe med kahlua og tequila	75,-
Pigernes kaffe med baileys 2 cl./4 cl.	60,-/75,-
Kaffe med Licor 43 og flødeskum 2 cl./4 cl.	60,-/75,-

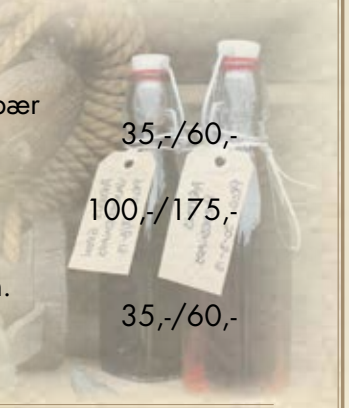


SNAPS

Arkens hjemmelavede snapse
Jul, Kanel, Valnød, Hasselnød, Dild, Jordbær, Lakrids, Hindbær, Hyldebær, Tranebær, Skovbær
2 cl./4 cl. 35,-/60,-

Køb med hjem flaske:
20 cl./35 cl. 100,-/175,-

Fra spritfabrikkerne:
Brøndum, Rød Ålborg, Linie og O.P. Anderson.
2 cl./4 cl. 35,-/60,-



Vi gør opmærksom på følgende:

Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS, samt private betalingskort udestedt uden for EU/EØS, bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af kort, og hvor det er udstedt.

Commericial cards, issued within or outside of EU/EEA and private cards issued outside EU/EEA, will be surcharged with a fee, which will be shown on your reciept. The fee rate may vary depending on the type of card and the country of origin.

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

CHILDREN MENU

Spaghetti og kødsauce Spaghetti with meat sauce	70,-
Røde pølser og pomfritter, grøntsagsstænger og ketchup Red sausages and fries, vegetable rods and ketchup	70,-
Sprøde kyllingestykker m. pomfritter, grøntsagsstænger og ketchup Crisp chicken pieces, fries, vegetable rods and ketchup	70,-
Rødspættefilet, pomfritter og karryremoulade Plaice fillet with French fries and curry remoulade	70,-
+ rejer + schrimps	30,-
Lille stjerneskud, pandestegt rødspættefilet med rejer og salat på ristet toast Small stjerneskud pan-fried plaice fillet, schrimps and salad on toasted bread	110,-

DESSERT

Vanilleis med flødeskum og chokoladesauce Vanilla ice-cream with whipped cream and chocolatesauce	40,-
Børne isbombe m. skumfiduser Kids Icecreambomb with marshmallows	40,-

SOFT DRINKS/VAND

Soft Drinks
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Fanta, Schweppes Lemon, Dansk vand

30 cl.	50 cl.	80 cl.
38,-	48,-	68,-

Water
Hildon 75 cl.
Sparkling or still water 55,-
Isvand 25,-

Antons Økologiske Safter
Tranebær, Rabarber, Ananas, Hyldeblomst, Ginger Alé, Hindbær 38,-

Rød sodavand, Cocio, æble- el. appelsinjuice, mælk 25,-

Børnedrinks
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 Rasberry	60,-
Joe Ice Tea Peach	60,-
Joe Tea Classic Lemonade	60,-
Joe Tea Pink Lemonade	60,-
Joe Tea Mango Lemonade	60,-

BEER

Flaskeøl

Grimbergen double ambre 6,5% 33 cl.	55,-
Guld Tuborg 5,6% 33 cl.	42,-
Kronenburg 1664 5,0% 33 cl.	45,-
Sierra Nevada pale Ale 5,6% 35,5 cl.	45,-

Flaskeøl - Alkoholfri

Carlsberg Nordic 0,5% 33 cl.	38,-
San Miguel 0,0% 25 cl.	38,-
Erdinger 0,4% 0,5L	50,-

Fadøl
Carlsberg, Tuborg Classic
25 cl./40 cl./75 cl. 40,-/57,-/90,-

Lux fadøl
Jacobsen Brown Ale
25 cl./40 cl./75 cl. 45,-/65,-/105,-

SKAGENS ØL 50 cl.

Frokostøl	2,6%	80,-
Drachmann, Pilsner	5,0%	80,-
Nordlys, hvedeøl	5,0%	80,-
Tuxen, Classic	5,3%	80,-
Skawskum, Mørk Lager	5,0%	80,-
Bundgarn, Porter	6,5%	80,-