



BÅTSEJORD BRYGGE

— ARCTIC RESORT —

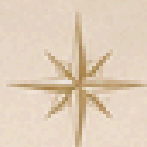


À la carte

FRA KLOKKEN 14.00



70°36'N



29°43'E

Historien om oss

VELKOMMEN TIL BÅTSFJORD BRYGGE!

Bygget sto ferdig i 1958 som velferdsbygg for fiskerne i Båtsfjord. Her fikk de varme måltider, rene klær og nytt fra land etter lange dager på havet – og i første etasje ble lina egnet.

I 2013 tok Monica og Frode over. Etter mange timer med kjærlighet, hardt arbeid og renovering ble bygget igjen et levende samlingspunkt ved havet – med hotell, rorbuer og Bryggekanten Pub.

I dag ønsker vi gjester velkommen til både gode måltider, konferanser, havfiske og RIB-turer i fjorden – fra kongekrabbe til kveite.

På menyen finner du både burger, pizza og andre klassikere, men hjertet vårt banker litt ekstra for lokale råvarer og smakene fra havet. Fisken hentes fra lokale fiskebruk, reinen fra Finnmark Rein, og osten fra Ostemaker Øverli i Pasvik.

Bak alt står en entusiastisk gjeng – både lokale og tilflyttere – som brenner for å gi deg en god opplevelse hos oss.



Monica og Frode – hjertet bak Brygga

Vísste du dette?

HYSE FRA BÅTSFJORD

Vår Fish & chips er hyse fra Båtsfjord, nøye plukket ut forat vi skal kunne lage verdens beste panerte hyse. Dette en av våre bestselgere

HÅNDVERK FRA HAVET

Torskeskinnet tørker vi, frityrsteker det til det blir sprøtt og topper med havsalt. En liten luksus på tallerkenen – full av smak fra havet og ekte håndverk.

KONGEKRABBE

Kraften til vår kongekrabbe bisque kokes i mange timer på krabbeskall, grønnsaker og hvitvin – tålmodig og ærlig, helt fra bunnen av.

Allergener: Vi bruker kun laktosefri melk, smør og fløte.
Spør oss om alternative produkter for gluten/mel-allergi.



Forrett

KONGEKRABBE SYMFONI

220,-

Kongekrabbebisque med kongekrabbekroket.

All: skalldyr, egg, mel, sulfitter

LITEN FISKESUPPE MED DAGENS FANGST

178,-

Med dagens fangst, hvitvin, ingefær, chili, vårløk og gulrot.

Serveres med focaccia. *All: fisk, sulfitter, gluten (i brød), melk*

BRUSCHETTAS MED RØKT HVAL

225,-

Med tyttebær, crème fraîche med pepperrot.

All: mel, melk

ARTIC TAPASEJØL

215,-

Med ost fra Pasvik, multer fra Tana og Umberto -

spekeskinke fra Mydland i Tromsø. Serveres med aioli & focaccia. *All: egg, mel, melk*

Salater

CÆSAR SALAT

240,-

Pannestekt kyllingfilet, bacon, brødkrutonger, romano-salat, cherrytomat og cæsardressing.

All: fisk, egg

ARKTISK DELIKATESSE SALAT

269,-

Salat med ost fra Ivar Øverli i Pasvik, Umberto spekeskinke fra Mydland i Troms, melon, cherrytomat, rødløk, basilikumpesto og ristet valnøtter. Serveres med hjemmelaget focaccia.

All: melk, pinjekjerner



Fisk

OVNSBAKT TORSK FRA BÅTSFJORD

400,-

Serveres med kongekrabbebisque, erter-puré, asparges, gulrøtter, crispy torskeskinn og annapotet.

All: skalldyr, fisk, melk, gluten, sulfitter

PANNESTEKT KVEITE

389,-

Med sitron beurre blanc, syrlige epler, asparges, gulrøtter og potetpuré.

All: fisk, melk, sulfitter

BRYGGAS FISH & CHIPS

298,-

Panert hyse fra Båtsfjord med Bryggas remulade, frisk salat, pommes bistro, balsamico og sitron.

All: egg, mel, fisk

HUSETS KREMET FISKESUPPE

269,-

Med dagens fangst, hvitvin, ingefær, chili, vårløk og gulrot. Serveres med focaccia.

All: fisk, sulfitter, melk, gluten

GRILLET TØRRFISK

469,-

Grill grønnsaker, sprøstekt bacon, potetpuré og husets paprika-chilisaus.

All: fisk, melk, sulfitter

PANERTE TORSKETUNGER FRA BÅTSFJORD

298,-

Panko panerte sprøstekte torsketunger, ovnsbakte urte-potet, husets remulade og råkost salat

All: fisk, melk, egg, mel

MOULES FRITES

269,-

Blåskjell i kremet saus med hvitløk, ingefær og hvitvin. Serveres med pommes bistro og aioli. Spør om vi har dette - blåskjell er ikke alltid lett å få tak i :)

All: bløtdyr, fisk, melk, sulfitter



Kjøtt

ROSASTEKT REINCARRE FRA FINNMARK REIN

545,-

300 g reincarre, serveres med rødvinsaus, grill grønnsaker og potetpuré. *All: melk, sulfitter*

ENTRECÔTE

430,-

250 g entrecôte med frisk salat, maiskolber, bakt potet, hvitløk- og persillesmør. *All: melk, sulfitter*

HVALBIFF

330,-

200 g hvalbiff servert med sopp, gulrøtter, brokkoli, erterpuré, husets peppersaus og Anna-poteter. *All: melk*

PEPPERBIFF

450,-

200 g ytrefilet av okse serveres med grill grønnsaker, husets peppersaus, søtpotetpure og ovnsbakt amadine. *All: melk*

BRYGGAS HOMESTYLE BURGER

300,-

170 g homestyle burger med bacon, cheddar, salat, tomat, sylteagurk, rødløk og rømmedressing. Serveres med pommes bistro og hvitløksdipp. *All: egg, mel, melk*

Barnemeny

QUESADILLA

145,-

Med kylling og ost, serveres med salat og husets rømmedressing.

All: egg, mel

HYSENUGGETS

169,-

Med pommes strips, agurk, rømmedressing.

All: egg, fisk, mel

TORSK, POTETMOS & BACON

198,-

BLEKKSPRUTPØLSE

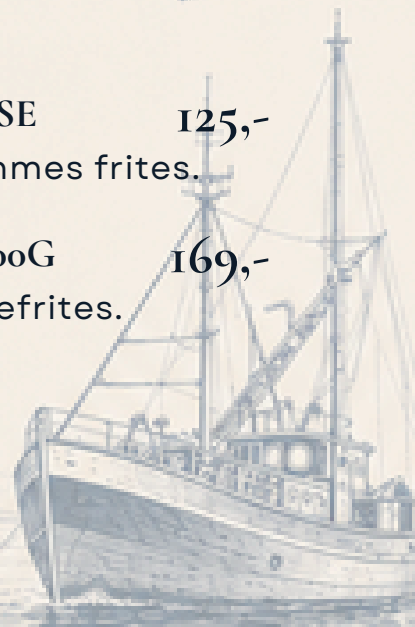
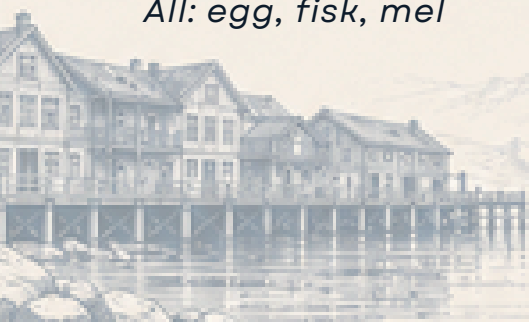
125,-

Serveres med pommes frites.

BARNEBURGER 100G

169,-

Med ost og pommefrites.



Kokkens anbefalinger

ARKTISK FISKEMENY

750,-

- Brucettas med røykt hval, med tyttebær og creme fraiche med pepperot. *All: hvetemel, melk*
- Ovnsbakt torsk fra Båtsfjord, serveres med kongekrabbebisque, erterpurè, gulrøtter og anna potet. *All: fisk, sulfitter, skalldyr, melk*
- Hvit sjokolademousse med karamelliserte mandler, toppet med bær. *All: melk, egg, mandler*

VIN TIL MATEN: DREISSIGACKER RIESLING

725,-

Frisk, mineralsk og elegant. Perfekt til røkt hval, torsk og kongekrabbe.

KJØTTMENY - FRA HAV TIL VIDDE

850,-

- Kongekrabbe symfoni - kongekrabbe bisque med kongekrabbe krokkett. *All: skalldyr, egg, mel*
- 300 g reincarre, serveres med rødvinsaus, grill grønnsaker og potetpuré. *All: melk, sulfitter*
- Brunost crème brûlée, toppet med multebær fra Tana. *All: melk*

VIN TIL MATEN: MILIEUS BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR

780,-

Elegant, frisk og myk. Nydelig til både kongekrabbe og rosastekt rein.

KONGEKRABBEMÅLTID

500 g (ca 3 klør)
1000 g (ca 6 klør)



750 /
1500,-

Inkluderer brød, salat, sitron og aioli.

Bestilles gjerne 1 dag i forveien, eller på forespørsel.



Dessert

SJOKOLADEFONDANT

189,-

Husets sjokoladefondant med italiensk iskrem og bær.

All: egg, mel, melk

RABARBARASUPPE

149,-

Med vaniljeis og jordbær.

All: melk

BRUNOST CRÈME BRÛLÉE

169,-

Toppet med multebær fra Tana.

All: melk, egg

HVIT SJOKOLADEMOUSSE

98,-

Toppet med karamelliserte mandler og bær.

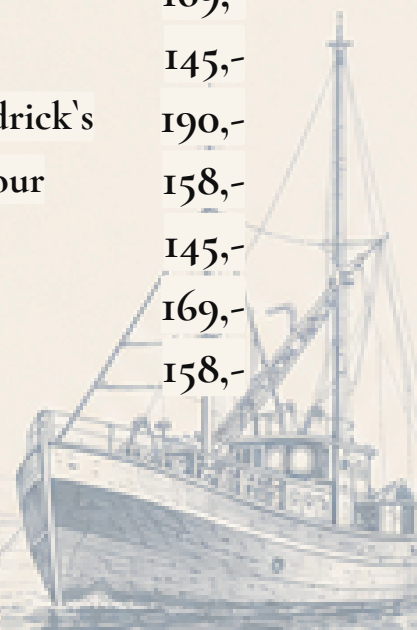
All: egg, melk, mandler

Kaffe

Espresso	35,-
Americano	45,-
Flat White	55,-
Cappuccino	50,-
Kaffe Latte	55,-
Chai Latte	45,-
Kakao	45,-
Is Americano	50,-
Iskaffe Latte	55,-
Iskaffe med iskrem	80,-
Espresso & Tonic	65,-

Dessert i glasset

Portvin 10 cl	125,-
Cognac	145,-
Irish Coffee	145,-
Baileys Coffee	145,-
Baileys iskaffe med iskrem	169,-
Espresso Martini	169,-
Pornstar Martini	169,-
Gin & Tonic	145,-
Gin & Tonic m/ Hendrick's	190,-
Amaretto/Whiskey Sour	158,-
White Russian	145,-
Aperol Spritz	169,-
Moscow Mule	158,-



Pizza

stor / liten

Bryggas Spesial 340,- / 240,-

Biff, kjøttdeig, skinke, bacon, løk, pepperoni og paprika (hvete, melk).

Helt Biffy 340,- / 240,-

Biffstrimler, bacon, rødløk, blåmuggost, vårløk, paprika (hvete, melk).

Helt Texas 320,- / 230,-

Tacokjøttdeig, løk, vårløk, paprika, mais, nachochips, salsa og jalapeno. Toppet med salat (hvete, melk).

Syltefjordstauran 300,- / 220,-

Kjøttdeig, bacon, løk og paprika (hvete, melk).

Bryggas BBQ 330,- / 235,-

Marinert kylling, bbq saus, bacon, rødløk, vårløk, jalapenos (hvete, melk).

Kokeliko 330,- / 235,-

Marinert kylling, rødløk, ananas, peanøtter, sopp, vårløk og karry dressing (hvete, melk).

Italianer 325,- / 235,-

Marinert kylling, rødløk, paprika, pesto, cherrytomater, oliven og ruccola (hvete, melk, pinjekjerner).

Suovas Pizza 350,- / 245,-

Kald røykt reinkjøtt, brie, rødløk, sopp, bacon, vårløk, tyttebær (hvete, melk, pinjekjerner).

Vegetar 295,- / 215,-

Med mais, løk, jalapeno, paprika, ananas, tomat og sopp (hvete, melk).

Hawaii 300,- / 210,-

Skinke & ananas (hvete, melk).

Helt Enkel 300,- / 210,-

Skinke & pepperoni (hvete, melk).

Øl & Cider

Guinnes 0,4l 180,-

Corona 0,33l 130,-

Frydenlund Juicy IPA 0,5l 149,-

Qvæn Brygg øl 0,5l 155,-

Brooklyn Lager 0,5l 165,-

Ringnes lite 0,5 l 135,-

Shous lite 0,5l 135,-

Crabbies 0,5l 145,-

Erdinger Weisbier 0,5l 158,-

Sommersby Cider 0,5l 176,-

Spør oss hvilke smaker vi har.

Breezer 0,33l 135,-

Spør oss hvilke smaker vi har.

Smirnoff Ice 0,33l 135,-

Hard Seltzer 126,-

Schous Lime 0,33l

Hansa Eple 0,33l

Schous Fersken 0,33l

Fatøl

Nordlands 0,4l/0,6l 112,-/151,-

Carlsberg 0,4l/0,6l 118,-/176,-

Schous pilsner 0,4l/0,5l 128,-/160,-

1664 Blanc 0,25l/0,5l 88,-/176,-

Brooklyn IPA stonewall 117,-/173,-
0,33l/0,5l

0.0%

Brus / sparkling 0,5l 52,-

Hjemmelaget lemonade 0,3l 75,-

Spør oss hvilke smaker vi har.

Radler 85,-

Carlsberg, Brooklyn S.E., 85,-

Corona Cero

Vinkart

Rødvin

ROSSO DI TOSCANA 648,-

Italiensk, rund og krydret rødvin som passer perfekt til pasta, pizza og grillmat

GRAN FEUDO CRIANZA 648,-

Spansk vin med moden frukt og krydder, passer til gryter, pasta og burgere.

CESARI VALPOLICELLA 668,-

Frisk og fruktig italiensk vin, god til pasta, pizza og lettere kjøttretter.

VAREJ BARBERA PIEMONT 698,-

Frisk italiensk Barbera med god balanse og lav tannin, fin til pasta og lyst kjøtt.

CHEMIN DE LA PINEDE RED 590,-

Fransk Pinot Noir fra Languedoc. Fyldig og fruktig vin, med smak av mørke bær og et hint av krydder. Perfekt til svin, vilt eller lam.

ATORRANTE MALBEC 698,-

Argentinsk Malbec med rik smak og myke tanniner, ypperlig til rødt kjøtt og lam.

FIRESTONE CENTRAL COAST PINOT NOIR 698,-

USA. Elegant og kompleks vin med aroma av røde bær og krydder. Passer spesielt godt til retter med and og sopp.

MILLEBUIS BOURON COTE CHALON PINOT 780,-

Frankrike. Frisk og fruktig italiensk vin, god til pasta, pizza og lettere kjøttretter.

HUSETS RØDVIN 135,-

15 cl. spør servitøren om dagens vin.



Vínkart

Hvítvín

DREISSIGACKER RIESLING 725,-
Tyskland. Frisk og slank Riesling med hint av sitrus, eple og mineralitet. God til skalldyr og hvit fisk.

MASTIA SOAVE 630,-
Italia. Balansert friskhet, passer til pastaretter med kremet saus, salater, kylling og fisk.

JON JOSH 630,-
Ungarn. Tørr og frisk Chardonnay som passer til lettere retter med salat, kylling og fisk.

MILLEBUIS BOURGOGNE 698,-
CÔTE CHALONNAISE
Frankrike, Burgund. Elegant Chardonnay med hint av sitrus og eik. Passer til kveite, kamskjell og pastinakkpuré.

SPY VALLEY 698,-
New Zealand, Marlborough. Frisk Sauvignon Blanc med smak av sitrus og tropisk frukt. Passer til myke oster, fisk og skalldyr.

CHABLIS VICTOR BRAND 869,-
Frankrike. Knusktørr Chardonnay som passer som aperitiff eller til skalldyr og hvit fisk.

HUSETS HVITVIN 135,-
15 cl. spør servitøren hva som er dagens vin.

Rosévin

CARE ROSADO 625,-
Spansk rosévin. Lett og fruktig, passer til salat, kylling, mager fisk, pizza og hamburger.

CHEMIN DE PROVENCE ROSÉ 680,-
Frankrike. Frisk og elegant rosévin, som passer til sjømat, salater, sushi, fjærkre og svin – eller bare som en perfekt terrassevin.

Musserende

CREMANT DE BOURGOGNE 590,-
Frankrike. Frisk og elegant rosévin som egner seg som aperitiff eller til retter med skalldyr og mager fisk.

PROSECCO 590,-
Italia. Sprudlende og glad vin med frisk mousse – perfekt for god stemning.

ALLOUCHERY-PERSEVAL 1199,-
Frankrike, Champagne. Kompleks og rik med toner av røde bær og brioche. Passer til kongekrabbe eller som festvin.

TERESA RIZZI PROSECCO 178,-
Italia. Liten flaske, (20 cl). Glad vin med frisk mousse og lett sødme.

