

Menu

Koldrøget dansk laks fra Sommerlund 139,-
Syrnet fløde · lokal strandkarseolie · salturt · sprød salat · radiser
(G)

Sommersalat 129,-
Frisk salat · syltede østershatte fra Funga Farm · hvid bønnecreme og kiks · grønne bønner · bagte cherrytomater
(VE)

Burrata fra Treccia 129,-
Grillede courgetter · pistacie · basilikum · lokal honning fra Ayoub
(V)

Tre danske oste 129,-
Abrikospuré · øllebrødsknækbrød
(V)

Smørrebrød

Rødspættefilet 159,-
Paneret rødspættefilet fra Thorupstrand · signaturremoulade · citron · dild

Kyllingesalat 139,-
Kylling fra Hopballe Mølle · champignoner · tomat · sprød kyllingeflage · syltede østershatte fra Funga Farm · ristet surdejsbrød · krydderurtesalat

Roastbeef 149,-
Signaturremoulade · peberrod · ristede løg · agurkesalat · okseinderlår (dansk økologisk kød)

Smørrebrødsudvalg 239,-
Paneret rødspætte · Roastbeef · Kyllingesalat

En lille tanke om mad, natur og nærhed

Vores råvarer kommer så tæt på som muligt – fra marker, bier og mejerier i Ishøj, Brøndby og Greve. Vi sanker urter langs kysten, samarbejder med lokale producenter og vælger økologisk, når vi kan. Vi tror på, at smag bliver bedre, når vi kender dem, der skaber den. Det er ikke et statement. Det er bare ARKENs måde at lave mad på.

De fleste af vores retter kan laves glutenfri

Ved allergier, informér venligst personalet

V – Vegetarisk
VE – Vegansk
L – Laktosefri
G – Glutenfri

Til børn

Fiskefrikadeller 79,-
Grøntsagshapsere · rugbrød
signatur remoulade

Troldefingre 79,-
Kyllingenuggets · grøntsagshapsere · rugbrød · Smedens økologiske ketchup

ARKEN Kids brunch

Røræg · bacon · amerikansk pandekage med syltetøj · frisk frugt · skinke og ost · grønne hapsere · chiagrød med yoghurt (Søteftgård), crumble og gelé 99,-

Brunch (11-13) KUN I WEEKENDEN

> **Klassisk brunchtallerken** 169,-
> Inkl. kaffe eller te og et glas appelsinjuice 219,-
Røræg · bacon · amerikansk pandekage med syltetøj · frisk frugt · 2 danske økologiske oste med kompot · skinke og pølse · chiagrød med yoghurt, crumble og gelé · laksetatar

> **Grøn brunchtallerken** 169,-
> Inkl. kaffe eller te og et glas appelsinjuice 219,-
Røræg · amerikansk pandekage med syltetøj · frisk frugt · 2 danske økologiske oste med kompot · chiagrød med yoghurt, crumble og gelé · sommersalat

Dessert

Hindbærmazarin 59,-
Gelé · vaniljecreme · hvid chokolade

The Ark 59,-
Koldskålmousse · hyldeblomstgelé · kammerjunker
(G)

Rødgrød med fløde 59,-
(G)

Brombærdrøm 59,-
Nødder · dadler · yoghurt · brombær
(VE, L,G)

Kaffe/te

Kaffe/te 35,-
Kaffe/te i kande pr. person 45,-
Americano 39,-
Espresso 29,-
Dobbelt espresso 35,-
Espresso macchiato 39,-
Cappuccino 45,-
Cortado 39,-
Caffé latte 45,-
Flat white 45,-
Chai latte 45,-
Varm kakao med flødeskum 45,-
Iskaffe 49,-
Irish coffee 79,-

Vand

Isvand 0,4 l	10,-
Kildevand på flaske	29,-
Naturfrisk sodavand (økologisk) (danskvand, lemon, hindbærbrus)	35,-
Enjaii (Ishøj)-hop soda (baobab, hibiscus)	39,-
Coca Cola, Coca Cola Zero	35,-
Øko-drik fra Bornholms Mosteri (rabarber, hyldeblomst)	39,-
Hjemmelavet iste med fersken	49,-
Hjemmelavet lemonade	49,-
Brikjuice æble/appelsin	25,-

Fadøl fra Alefarm

Modern Pilsner "Aya"	
Lille 0,33 l	45,-
Stor 0,40 l	55,-
Sæsonens IPA	
Lille 0,33 l	55,-
Stor 0,40 l	65,-
Alkoholfri øl IPA, 0,5% /dåse øl	65,-
SUPERFLEX FREE BEER/lager/4,1%/dåse øl	65,-

Hjemmelavet snaps

Havtorn	59,-
Dild & citron	59,-
Lokal honning	59,-
Daddel & valnødder	59,-

Rosévin

Cerasuolo d'Abruzzo/montepulciano >Italien	
Glas	85,-
Flaske	365,-

Hvidvin

Podere Dal Nespoli/trebbiano >Italien	
Glas	85,-
Flaske	365,-

Origine Nature/marsanne, grenache >Frankrig	
Glas	109,-
Flaske	449,-

Rødvin

Piedra Blanca/garnacha, syrah >Spanien	
Glas	85,-
Flaske	365,-

Vignobles Bulliat/gamay >Frankrig	
Glas	109,-
Flaske	449,-

Café (DK)

Weekend

**W
E
E
K
E
N
D**