



MED FOKUS PÅ BRA OCH EKOLOGISK MAT



Miljödimensionen är viktig för oss på Arken, och vi har en vision av att fokusera på kvalitet, närproducerat, ekologiskt och klimatsmart. Menyn är skapad med stor kärlek till det vi äter och hur det påverkar miljön runtomkring oss.

Vår ambition är att servera grönlistad fisk, kravmärkt kött och närodlade grönsaker.

Även dryckesmenyn är anpassad med miljön i åtanke.

Att rena och kolsyra vårt eget vatten är också en självklarhet och såväl kaffe som te är rättvisemärkt.

MENY SPAPAKET



ATT NJUTA AV LIVET
ÄR INGEN KONST HÄR

FÖRRÄTTER

STARTERS

BUFFELMOZZARELLA

Rostade mandlar – Persika – Jordgubbar
Balsamvinäger – Mynta – Pistagenötter

BUFFALO MOZZARELLA

*Toasted almonds – Peach – Strawberries
Balsamic vinegar – Mint – Pistachio*

[L, M, N]

ASC-MÄRK T LAX

Ceviche – Dashivinägrett – Ramslök
Crudité på primörer

ASC-CERTIFIED SALMON

*Ceviche – Dashi vinaigrette – Ramson
Crudités of delicate spring vegetables*

[SO]

KALVTATAKI

Ingefära – Spetskål – Persilje- & pepparrotsemulsion
Rostade jordnötter – Koriander

VEAL TATAKI

*Ginger – Sweetheart cabbage – Parsley & horseradish emulsion
Toasted peanuts – Fresh coriander*

[N, SEN, SO, Ä]

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

RISOTTO

Grönärtspuré – Smetana – Chilirostade hasselnötter
Örtsallad – Champagnevinägrett

RISOTTO

*Garden pea puree – Smetana – Herb salad
Champagne vinaigrette – Chili-toasted hazelnuts*

[MP, N]

MSC-MÄRK T TORSKRYGG

Citron- & blomkålspuré – Blomkålschips
Rökt Sandefjordssås – Sesamfrön

MSC-CERTIFIED COD LOIN

*Lemon & Cauliflower puree – Cauliflower crisps
Smoked Sandefjord sauce – Sesame seeds*

[MP, S]

GRILLAD RYGGBIFF

Säsongens primörer – Friterat potatisskal – Potatisfondant
Rostad morotspuré – Rödvinssås med soja

GRILLED SIRLOIN STEAK

*Delicat, seasonal vegetables – Deep-fried potato skins – Potato fondant
Roasted carrot puree – Red wine sauce made with soy sauce*

[MP, SO]

DESSERTER

DESSERTS

VIT CHOKLADPARFAIT

Passionsfruktscurd – Kaksmulor med sesamfrön
Färska bär – Limebladslag

WHITE CHOCOLATE PARFAIT

*Passion fruit curd – Sesame seed crumble
Fresh berries – Lime leaf syrup*

[G, GE, MP, S, Ä]

VANILJINKOKT RABARBER

Kokosyoghurt – Mazarin – Kardemummamüsli

RHUBARBS POACHED IN VANILLA

Coconut yoghurt – “Mazarin” pastry – Cardamom granola

[M, Ä]

OSTTALLRIK

3 olika ostar – Marmelad
Frukt – Linfröknäcke

*CHEESE PLATTER

*3 different types of cheese – Marmalade
Fruit – Linseed cracker*

[G, L]

VINPAKET

Fråga oss gärna om tips på vin till maten.
Med ett vinpaket får du väl utvalda viner
som passar bra till din mat.

2 GLAS – 275:-

3 GLAS – 365:-

ALLERGENER/ALLERGIES

G-GLUTEN GE-GELATIN/GELATINE L-LAKTOS/LACTOSE M-MANDEL/ALMOND

MP-MJÖLKPROTEIN/MILK PROTEIN N-NÖTTER/NUTS S-SESAM/SESAME

SE-SELLERI/CELERY SEN-SENAP/MUSTARD SK-SKALDJUR/SEAFOOD

SO-SOJA/SOY Ä-ÄGG/EGG

 = BRA MILJÖVAL/SUSTAINABLE CHOICE