


FÖRDRINK

APERITIF

MOUSSERANDE VIN & CHAMPAGNE

GLAS | FLASKA

Louis Roederer Collection 244 <i>Brut Premier, Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier</i> <i>Champagne, Frankrike NV</i>	160:-	925:-
 Enoitalia Alberto Nani [Eko] [Vegan] <i>Prosecco</i> <i>Glera, Piemonte. Italien</i>	120:-	595:-
 Codorníu Ecológica [Eko] <i>Cava, Xarel-Lo, Parellada</i> <i>Macabeo, Spanien</i>	105:-	545:-

SMÅPLOCK

NIBBLES

ROSTADE NÖTTER <i>Roasted nuts</i>	45:-
GÅRDSCHIPS <i>Crisps</i>	40:-
OLIVER <i>Olives</i>	55:-



Götaverken – ett träsnitt av Edith Fischerström

Götaverken 1915

Här ute i Arendal låg tidigare Götaverken, som under sin storhetstid var ett av världens främsta skeppsvarv och vid rodret stod varvsdirektör Hugo Hammar. Under 1900-talet byggdes här några av Sveriges största skepp från kryssare och tankfartyg till krigsfartyg och även ett och annat flygplan.

Efter de långa slitiga dagarna på varvet behövdes avkoppling och Arken byggdes således för skeppsbyggare, plåtslagare och propellermekaniker. Här kunde varvsarbetarna koppla av, bada, spela pingis och umgås. Idag finns varken varvet eller skeppsmästarna kvar, men Arken förblir en plats för vänner att umgås och koppla av på.

*Välkommen in till Hugos bar,
en historiskt god plats att ha det gott på.*

*Anders Renström
– Restaurangchef –*



HUGOS

BISTROMENY

BISTROMENY

BISTRO MENU

OST- & CHARKBRICKA HEL/HALV 295:-/195:-

2 sorters chark – 2 sorters ost – Kronärtskocka
Oliver – Grillat surdegsbröd

CHEESE & CHARCUTERIE PLATTER – WHOLE/HALF

2 types of charcuterie – 2 types of cheese – Globe artichokes
Olives – Griddled sourdough bread

[F, G, L]

ARKENS GETOSTSALLAD [VEG] 225:-

Getost – Betor – Honungsvinägrett – Romansallad
Rödlök – Krutonger – Marconamandlar

GOAT'S CHEESE SALAD À LA ARKEN [VEG]

Goat's cheese – Beets – Honey vinaigrette – Cos lettuce
Red onion – Croutons – Marcona almonds

[M, MP, G]

HUGOS CAESARSALLAD 235:-/255:-

Romansallad – Caesardressing – Rödlök – Tomat
Parmesan – Krutonger

Välj mellan: Svensk gårdskyckling och bacon
eller 150 g. handskalade räkor

HUGO'S CAESAR SALAD

Cos lettuce – Caesar dressing – Red onion – Tomato
Parmesan – Croutons

Choose a topping: Swedish farm chicken and bacon
or 150 gr hand-peeled prawns

[G, F, FI, MP, SEN, SK, Ä]

 HUGOS RÄKSMÖRGÅS 255:-

150 g. Handskalade MSC-märkta räkor – Rågbröd
Majonnäs – Romansallad – Ägg – Tomat – Rödlök – Gurka

PRAWN SANDWICH

150 gr hand-peeled MSC-certified prawns – Rye bread – Mayonnaise
Cos lettuce – Egg – Tomato – Red onion – Cucumber

[G, SK, SEN, Ä]

BISTROMENY

BISTRO MENU

PINSA MED COPPA 245:-

Coppa – Mozzarella – Tomat – Ruccola
Parmesan – Tryffelemulsion

PINSA WITH COPPA

Coppa – Mozzarella – Tomato – Rocket
Parmesan – Truffle emulsion

[F, G, L, SEN, Ä]

PINSA MED GETOST [VEG] 245:-

Getost – Tomat – Ruccola
Rostad mandel – Honungsvinägrett

PINSA WITH GOAT'S CHEESE [VEG]

Goat's cheese – Tomato – Rocket
Toasted almonds – Honey vinaigrette

[G, L, M, SU]

HÖGREVSBURGARE 255:-

Svensk högrev – Cheddar – Bacon – Krispsallad
Syrad lök – Jalapeñomajonnäs – Pommes frites
Persilja – Parmesan – Tryffelmajonnäs

CHUCK STEAK BURGER

Swedish chuck steak – Cheddar – Bacon – Lettuce
Pickled onion – Jalapeño mayonnaise – Chips
Parsley – Parmesan – Truffle mayonnaise

[G, F, L, Ä, SU, SEN]

 KRAVMÄRKT ELDOSTBURGARE [VEG] 235:-

Kravmärkt eldost – Syrad lök – Jalapeñomajonnäs
Krispsallad – Pommes frites – Persilja – Parmesan
Tryffeldipp

 ORGANIC HALLOUMI-STYLE BURGER [VEG]

Organic halloumi-style cheese – Pickled onion
Lettuce – Jalapeño mayonnaise – Chips – Parsley
Parmesan – Truffle mayonnaise

[G, L, Ä, SU, SEN]

ALLERGENER/ALLERGIES

B-BLÖTDJUR/MOLLUSC BA-BALJVÄXTER/LEGUMINOUS PLANT F-FLÄSK/PORK
FI-FISK/FISH 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/SHELLFISH SO-SOJA/SOY SU-SULFIT/SULPHITE Ä-ÄGG/EGG

I GLASET


TO DRINK

VIN

GLAS | FLASKA


VITT VIN

 Fedele [Eko/Vegansk] 105:- 425:-
Catarratto, Pinot Grigio, Sicilien, Italien 2023

 Weingut Rabl Riesling Langenlois 145:- 625:-
Riesling, Kamptal, Österrike 2023

RÖTT VIN

 Fedele [Eko/Vegansk] 105:- 425:-
Nero D`Avola, Sicilien, Italien 2023


 Baigorri Rioja Crianza [Vegansk] 155:- 695:-
Tempranillo, Rioja, Spanien 2020

ÖL PÅ FAT/DRAUGHT BEER

Krušovice Imperial 40 cl. 5,0% 95:-
Lager, Heineken, Česká Republica, Tjeckien

New Belgium Voodoo Ranger Hazy IPA 40 cl. 5,3% 115:-
Fourpure Brewing Co, Storbritannien

A ship full of IPA 40 cl. 5,8% 95:-
Indian Pale Ale, Brutal Brewing, Sverige

 Melleruds Utmärkta Pilsner [Eko] 40 cl. 4,8% 90:-
Pilsner, Spendrups Bryggeri, Sverige

ALKOHOLFRI/ NON ALCOHOLIC

Ginger Beer 27,5 cl. 55:-
Naturfrisk, Sverige

Läsk 33 cl. 35:-
Coca Cola/Coca Cola Zero/Sprite/Fanta

 Melleruds [Eko] 33 cl. 0,5% 55:-
Alkoholfri Pilsner, Sverige

Ship full of IPA 33 cl. 0,0% 60:-
Alkoholfri IPA, Sverige

KAFFE

 Arvid Nordqvist Senoras Kopp 35:-
[KRAV & Rättvisemärkt] Serveras i pressokanna

Cappuccino Kopp 45:-

Enkel/Dubbel Espresso Kopp 25:-/30:-

 = BRA MILJÖVAL/SUSTAINABLE CHOICE