


## FÖRDRINK

### APERITIF

#### MOUSSERANDE VIN & CHAMPAGNE

GLAS | FLASKA

Louis Roederer Collection 245 <i>Brut Premier, Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier</i> <i>Champagne, Frankrike NV</i>	175:-	965:-
 Bonchelli Prosecco [Eko] <i>Prosecco</i> <i>Glera, Veneto, Italien</i>	125:-	595:-
Celebrandum Cava Brut NV <i>Xarel-lo, Macabeo, Parellada</i> <i>Castell d'Or, Spanien</i>	120:-	565:-

## 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:-

Två sorters chark – Två sorters ost – Kronärtskocka  
Oliver – Stekt surdegsbröd

CHEESE & CHARCUTERIE PLATTER WHOLE/HALF

Two types of charcuterie – Two types of cheese – Globe artichoke  
Olives – Pan-fried sourdough bread

[F, G, L, MP]

ARKEN'S TOFUSALLAD [VEGAN] 225:-

Marinerad tofu – Picklad gurka – Mango – Sallad  
Syrad lök – Koriander – Sesamfrön – Misoemulsion

ARKEN'S TOFU SALAD [VEGAN]

Marinated tofu – Pickled cucumber – Mango – Lettuce  
Pickled red onion – Coriander – Sesame seeds – Miso emulsion

[BA, S, SEN, SO, SU, Ä]

HUGO'S CAESARSALLAD 245:-/265:-

Romansallad – Caesardressing – Rödlök  
Tomat – Parmesan – Krutonger

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

HUGO'S CAESAR SALAD

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

Choose a topping: Swedish farm chicken and bacon  
or 150 g hand-peeled MSC-certified prawns

[F, FI, G, MP, SEN, SK, Ä]

 HUGO'S RÄKSMÖRGÅS 265:-

150 g. handskalade MSC-märkta räkor – Focaccia  
Majonnäs – Romansallad – Ägg – Syrad lök  
Krasse – Citron – Dill

PRAWN SANDWICH

150 g hand-peeled MSC-certified prawns – Focaccia – Mayonnaise  
Cos lettuce – Egg – Pickled onion – Cress – Lemon – Dill

[G, SEN, SK, SU, Ä]

PINSA MED COPPA 245:-


Coppa – Mozzarella – Tomat – Picklad lök  
Parmesan – Tryfflemulsion

PINSA WITH COPPA

Coppa – Mozzarella – Tomato – Pickled onion  
Parmesan – Truffle emulsion

[F, G, L, Ä, SU, SEN]

HAR NI FRÅGOR OM ALLERGENER ELLER URSPRUNG - PRATA MED VÅR PERSONAL.

 = BRA MILJÖVAL/SUSTAINABLE CHOICE

# BISTROMENY

## BISTRO MENU

PINSA MED SVAMP [VEG] 245:-

Svamp – Mozzarella – Picklad lök  
Tryfflemulsion – Krispig kål

PINSA WITH MUSHROOMS [VEG]

Mushrooms – Mozzarella – Pickled onion  
Crispy cabbage – Truffle emulsion

[G, L, SEN, SU, Ä]

HÖGREVSBURGARE 265:-

Svenskt högrek – Cheddar – Bacon – Syrad lök  
Jalapeñomajonnäs – Krispig sallad – Tryffelmajonnäs  
Pommes frites – Persilja – Parmesan

CHUCK STEAK BURGER

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

[F, G, L, MP, SEN, SU, Ä]

 HALLOUMIBURGARE [VEG] 265:-

Halloumi – Syrad lök – Jalapeñomajonnäs  
Krispsallad – Tryffeldipp – Pommes frites  
Persilja – Parmesan

HALLOUMI BURGER [VEG]

Halloumi – Pickled onion – Jalapeño mayonnaise – Parmesan  
Crispy lettuce – Truffle dipping sauce – Chips – Parsley

[G, L, MP, SEN, SU, Ä]

PASTA MED SVAMP [VEG] 225:-

Casarecce-pasta – Tryffelsås – Portobello – Parmesan

PASTA WITH MUSHROOMS

Casarecce pasta – Truffle sauce – Portobello mushroom – Parmesan

[G, MP, Ä]

PASTA MED SVENSK GÅRDSKYCKLING 245:-

Gårdskyckling – Tryffelsås – Casarecce-pasta  
Portobello – Ruccola – Parmesan

PASTA WITH SWEDISH FARM CHICKEN

Farm chicken – Truffle sauce – Casarecce pasta  
Portobello mushroom – Parmesan

[G, MP, Ä]

## 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


#### VITT VIN


#### GLAS | FLASKA

 Fedele [Eko/Vegansk] 115:- 465:-  
Catarratto, Pinot Grigio, Sicilien, Italien 2024

 Weingut Rabl Riesling Langenlois 145:- 625:-  
Riesling, Kamptal, Österrike 2024

#### RÖTT VIN

 Fedele [Eko/Vegansk] 115:- 465:-  
Nero d'Avola, Sicilien, Italien 2024


 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 republika, Tjeckien

Peachy Bulldog 40 cl. 5,0% 110:-  
Pale Ale, Gotlands Bryggeri, Sverige

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

### ALKOHOLFRITT/NON ALCOHOLIC


Ginger Beer [Eko] 37,5 cl. 65:-  
Bundaberg Ginger Beer, Australien

Läsk 33 cl. 40:-  
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 55:-

Enkel/Dubbel Espresso Kopp 40:-/45:-

 = BRA MILJÖVAL/SUSTAINABLE CHOICE