

21/6390

Sjøbris Spiseri A/S

Årabråtsholmen 13

4270 Åkrehamn

Karmøy Kommune

18.06.2021

Råduset

PB 167

4291 Kopervik

Søknad om servering og skjenking av Øl, Vin og Brennevin

Sjøbris Spiseri As søker herved om tillatelse fra Karmøy kommune om å få innvilget servering og skjenking av øl, Vin og brennevin i lokalene på Årabråtsholmen på Åkra, tidligere hook.

As er inne til registrering og siden vi er i en tidsknipe søker vi herved om en sesong bevilgning til 1 oktober i første omgang mens den er under behandling hos Karmøy kommune. Planen er å åpne restaurant og bar den 9 juli, da har vi invitert folk fra næringslivet i Karmøy for å gi dem en presentasjon av hva vi kan levere til våre kunder.

Konseptet er basert på at en skal ha en restaurant med god mat og god drikke for dem som ønsker dette, slik det er i dag på vest Karmøy er Gutenberg det eneste alternativet for alle som vil ut i Åkrehamn. Hovedsakelig ønsker vi å kjøre med live musikk inne i baren fredag og Lørdag og om været er fint ønsker vi også å servere øl og vin ute på den plassen som er satt i stand for dette formålet.

For at det skal bli en økonomisk forsvarlig drift er det utrolig viktig at sommersesongen kommer med, det er den som skal legge grunnlaget for den videre driften i selskapet. Her sikter vi langsiktig, avtalen på lokalene er i første omgang på 5 år med Svein Thorsen som er eier av bygget.

Det vi søker om er skjenkebevilling for hele bygget samt avgrenset uteområde ved inngangen i 1 etasje. Ute søkes det om øl og vin kun.

Inne søkes det for servering av alt (brennevin, Vin og Øl) i bar og Restaurant.

Bygget er godkjent for servering og for formålet, alle parene er godkjent av Teknisk Etat i Karmøy Kommune og har bekreftet dette i e mail.

Hos Mattilsynet er alt registrert, har hatt samtaler med dem på telefon og de vil selvsagt komme på inspeksjon før vi åpner opp, dialogen er i gang.

Kvalitets styrings systemer er kjøpt inn hos Tidsbanken (IK MAT), dette er et elektronisk system som registrere både folk sine timer, HMS og alle rutiner i forbindelse med servering og behandling av mat.

Godkjente kasse systemer er i ordre, dette er et system som ikke kan manipuleres på noen som helst måte og alt er koblet opp mot regnskapsførers systemer.

Følgende personer skal være involvert i driften.

May Kristin Ytreland 050873

Tostemsvingen 8 c, Tlf 41553281

4270 Åkrehamn

Holder på med å ta alle kurser i hht til krav i Alkohol loven, hoved innehaver av bevilgning.

Heidi Klæzhaug 149771

Åkraveien 140 Tlf 97585782

4270 Åkrehamn blir stedfortreder på bevilgning.

Det vil bli leid inn godkjente vakter i henhold til alkohol loven.

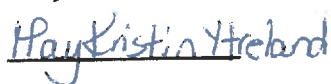
Denne søknaden blir levert i to eksemplarer og gjelder både permanent og sesong bevilgning.

Firmaattest kommer til uken og vil bli ettersendt så snart den er oss i hende.

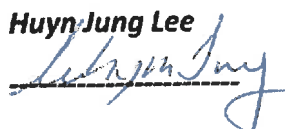
Vi ser frem til et raskt og positivt svar.

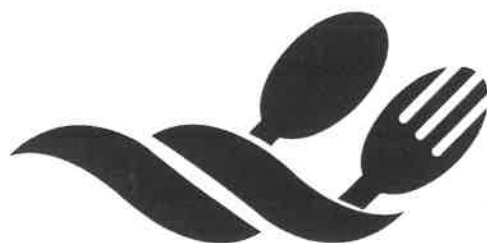
Med hilsen

May Kristin Ytreland



Huyn Jung Lee





Sjøbris spiseri

MENY

Forrett

Fiskesuppe med blåskjell og reker (allergener:skalldyr,laktose,gluten)	115,-
Spekeskinke og melon (allergener:laktose)	99,-
Cæsarsalat med brød (allergener:gluten,nøtter)	120,-
Agurk fylt med krabbe eller reker (allergener:skalldyr)	95,-

Hovedrett

Koreansk BBQ, marinert/krydret kjøtt (250g). Minimum 2 personer	250,-
Baconsurret kyllingfilet med stekt ris og salat	215,-
Sjøbrisisburger (100%rent oksekjøtt) med pommes frites	195,-
Sprøstekt fjellørret med agurksalat,riflet gulrot, potet og smeltet smør (allergener:gluten)	199,-

Entrecote med bearnaise eller peppersaus, pommes frites og salat (allergener:laktose)	220,-
---	-------

Dessert

Brownies m.vaniljeis (allergener:laktose,gluten)	75,-
Dagens dessert	75,-

Drikke

Pepsi,pepsi max,villa,solo,7up	35,-
Kaffe,te	25,-

Vinkart

Hvitvin

Dreissigacker Organic Riesling Trocken (Tyskland)
-Aroma preget av sitrus,eple og fersken,samt hint av mineraler. Tørr og saftig, god fruktkonsentrasjon og lengde. (allergener:sulfitt)

1/1 435,- glass 99,-

Mastia Soave

 (Italia)

-Dufter av gul,tropisk frukt,eple og lette blomstertoner. Tørr og frisk,grønt urtepreg på smak og frisk syrlighet i finish. (allergener:sulfitt)

1/1 414,- glass 99,-

Husets vin

Jon Josh Chardonnay

-Rent og friskt eplepreg med duft og smak av tropisk frukt av det gule slaget. Avsluttes med en god syre.
(allergener:sulfitt)

1/1 405,- glass 99,-

Rødvin

Atorrante Malbec (Argentina)

-Frisk duft av solmodne, lett syrlige mørke bær. Med smak av plommer, kirsebær og en saftig munnfølelse. Noe tørkede krydderurter og et veldig lett tanninbitt. (allergener:sulfitt)

1/1 409,- glass 99,-

Marques De Chive crianza (Spania)

-Dufter av saftig bærfrukt med preg av jordbær og krydder. Smaker godt av bær og frukt. Frisk ettersmak med bløte tanniner. (allergener:sulfitt)

1/1 409,- glass 99,-

Husets vin

Mamma Piccini Rosso Di Toscana (Italia)

-Aromatisk fruktsmak av søte kirsebær og litt krydder, Smaksrik i munnen med lette, friske tanniner i avslutningen. (allergener:sulfitt)

1/1 405,- glass 99,-

Musserende

Tenet Prosecco Brut (Italia)

-Frisk og leskende aperitiff eller til lettere fingermat som spekemat. Lett duft av melon og pære. Frisk smak av sitrus, epler og noe eksotisk hvit stenfrukt. En fruktig og balansert vin. (allergener:sulfitt)

1/1 500,-

Alkoholfri vin

Hvitvin

Glass 99,-

Rødvin

Glass 99,-