

BJERCK®

RESTAURANT & BAR

SØNDAGS MENY

BL	Bløtdyr	H	Hvete	PIN	Pinjekjerne	SES	Sesam
BY	Bygg	MN	Mandel	PSN	Pistasjnøtt	SK	Skalldyr
E	Egg	M	Melk	R	Rug	SO	Soya
F	Fisk	L	Lupin	SL	Selleri	SU	Sulfitt
HN	Hasselnøtt	PN	Peanøtt	SE	Sennep	VN	Valnøtt

Vi har nøtter på vårt kjøkken. Alle retter kan derfor inneholde små spor av nøtter.



KJÆRE GJEST

Hjertelig velkommen til Bjerck Restaurant & Bar.
Jeg og teamet håper dere får en god opplevelse med
digg mat og god stemning.

Vi er stolte over å forvalte hjørnelokalene i Harbitzgården,
som har huset spisested siden Café Lido åpnet tesalong
her i 1965. Mye har skjedd siden den gang, men fremdeles
er hjørnet et herlig sted å se bergensere og turister myldre
nedenfor i solskinn som regn.

Beliggenheten er uvurderlig, men på Bjerck er vi opptatt
av å være et sted for folk flest.

Len deg tilbake og nyt!

Hilsen Adam Bjerck

SMÅTT FRA BAREN

Chips	55,-
Nøtter	55,-
Oliven	55,-
Surdeigsbrød med pisket smør	75,-
Hummus	75,-
Chilihummus	75,-

FORRETTER

Kamskjell og asparges Luftig aspargessaus, fennikel, eple og bacon M SU SK	225,-
Grønn gazpacho og chili cheese toast Grønn gazpacho servert med vannmelon, agurk, jalapeñoolje og chili cheese toast SU M H SE E	185,-

HOVEDRETTER

Brunsbrett Klassikeren Omelett med cheddar, avokadotoast, kyllingtoast, smoothie, grønn salat og croissant H E M SE SU SES SPOR AV NØTTER KAN GJØRES VEGETAR	285,-
Brunsbrett Bergenseren Omelett med cheddar, skaguntoast, toast med røkt ørret, grønn salat, smoothie og croissant med rørte bær F SK H E M SE SU SPOR AV NØTTER	295,-

EKSTRA SULTEN?

Større smoothie +25,- | Fries +39,- |
Søtpotetfries +49,- | Croissant +10,-

Bjercks prinsefisk Torsk med hvit asparges, pastinakk, reker, fløtesaus, grønnkål, småpoteter og butterdeig M F H SU SK	495,-
Norsk laks Grønn asparges, lettsyltet agurk, knust potet med estragon, rogn, dill og beurre blanc-saus F M SU	475,-

Kremet fiskesuppe Med fisk, reker, gulrot, purreløk, urter og urteolje F SK M SU SL BL	295,-
---	-------

Fish & chips Med ertestuing, karriremulade og fries H M E F SE SU	295,-
--	-------

Lammekarré Krydret lammepølse, erterpuré, regnbuegulrøtter, rosmarinpoteter, lam og mintsjy M SU SE	545,-
--	-------

Trøffelpasta Kremet trøffelsaus, asparges og pecorino H E M SU BL MED KYLLING BRYST 75,-	395,-
---	-------

Bjerck cheeseburger med fries Med norsk storfekjøtt, cheddar, hjertesalat, biffomat, rødløk, syltet agurk og Bjerckdressing H M E SE SU SES	295,-
--	-------

Beyond burger med fries Plantebasert burger med cheddar, hjertesalat, biffomat, rødløk, syltet agurk og Bjerckdressing H M E SE SU SES VEGETAR, KAN GJØRES VEGANSK	295,-
---	-------

TILBEHØR TIL BURGER

Bytt til søtpotetfries +20,- | Bytt til trøffelfries – med trøffelmajones og parmesan +65,- E | M | SU | Bacon +25,- | Dobbel burger +75,-
Bjerckdressing / Chilimajones / Parmesanaoli +20,-
Blåmuggost +45,-

SOMMERSPESIAL

Frutti di mare/skalldyrfat Blåskjell, østers, krabbeklør, reker, sjøkreps, sitron, dill, sjalottløkvinaigrette, hvitløkmajones, chilimajones og brød TILGJENGELIG FREDAG TIL SØNDAG. FRA 2 TIL 4 PERSONER. BL SE SK SU E G SO	1995,-
---	--------

Siderdampede blåskjell Blåskjell dampet med sider fra Hardanger servert med fries og hvitløksmajones SK BL SU E M H SE	365,-
---	-------

DESSERT

Softis Velg mellom vaniljesoftis, bringebærsorbé eller en blanding av begge. Med marinerte bær, crumble og hjemmelaget sjokoladesaus H E M	155,-
Crème brûlée Serveres med friske bær E M	165,-
Panna cotta Pasjonsfrukt og mynte M MN	170,-
Ostebrett Et utvalg av oster servert med ferske druer, fruktkompott, norsk honning og kjeks G M SU	285,-

ALKOHOLFRITT

Mineralvann 0,33 Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite eller Fanta Zero	65,-
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33	85,-
Erdinger alkoholfri	85,-
Heineken 0,0% 0,33	85,-
Eplemost Aroma Glass	90,-
Eplemost Solbær Glass	90,-

KAFFE & TE

Kaffe	49,-
Espresso	59,-
Latte	59,-
Cappuccino	59,-
Cortado	59,-
Te Svart, grønn, peppermynte, chai eller frukt	49,-

VIN PÅ GLASS

Spør for å se utvidet vinkart

MUSSERENDE

Gusbourne Blanc de Blancs England	225,-
Toso Prosecco Extra Dry Italia	150,-
Jaume Serra Brut Cava Spania	145,-

ROSÉ

Husets Rosé Weingut Winter Pinot Noir Rosé, Tyskland	160,-
Ch. Mascaronne Frankrike	185,-
Etna Rosé Italia	175,-

HVIT

Husets hvitvin Weingut Winter Riesling Trocken, Tyskland	160,-
Castel Firmian Riserve e Superiori Italia	175,-
Villa Maria Sauvignon Blanc New Zealand	175,-

RØD

Husets rødvin Bod. Julián Chivite Gran Feudo Crianza, Spania	160,-
Pagliarese Chianti Classico Italia	175,-
Stemmari Pinot Nero Sicilia Italia	175,-

ALKOHOLFRI VIN

Fabelhaft Riesling Hvitvin, Tyskland	95,-
Sangre de Toro Rødvin, Spania	85,-

All vin kan inneholde sulfitter

ØL & SIDER

ØL & SIDER PÅ TAPP

Hansa Pils	0,4/0,6 4,7%	120/155,-
Nøgne Ø 4885 Blanc	0,3/0,5 4,7 %	130/155,-
Hansa Mango IPA	0,4 4,7%	145,-
Grevens Pærecider	0,5 4,7%	140,-
7 Fjell Rabarbra & Lime Sour	4,7%	140,-
7 Fjell Ulriken	DIPA 0,33 8,3%	150,-
7 Fjell Småtøs	American Blonde 0,33 4,7% GLUTENFRI	140,-
7 Fjell Cold IPA	0,33 6%	145,-

ØL & SIDER PÅ FLASKE

Sol	4,5%	125,-
Heineken	Lys lager 4,7%	130,-
Birra Moretti	Lys lager 4,6%	135,-
Singha	Lager 5%	140,-
Nøgne Ø Porter	Porter 7%	145,-
Nøgne Ø IPA	IPA 7,5 %	145,-
Nøgne Ø Brown Ale	4,5%	145,-
Nøgne Ø Two Captains	Double IPA 8,5%	160,-
7 Fjell Nordic Berries Ginger Ninja	4%	140,-
7 Fjell Ginger Ninja	4%	140,-

SIDER

Edel Sider	Eple 0,33 6,5%	190,-
Edel Rosésider	Eple og bringebær 4,5%	190,-

SPRITZ

Aperol Spritz	145,-
Aperol, Toso prosecco og appelsin	
Campari Spritz	145,-
Campari, Toso prosecco og appelsin	
Pasjonsfrukt Spritz	145,-
Sarti Rosa, Toso prosecco, lime	
Limoncello Spritz	145,-
Limoncello Villa Massa, Toso prosecco, lime, mynte	

All øl inneholder gluten (bygg og hvete)
hvis ikke annet er nevnt

COCKTAILS

Sparkling Sangria	GLASS 165,- MUGGE 525,-
Toso prosecco, St. Germain, bær og frukt	
Passion Margarita	165,-
Sierra Antiguo Añejo Tequila, pasjonsfrukt og sitron	
Chili Martini	165,-
Stolichnaya Vodka, chili, bringebær, eple, sitron og tranebær	
Espresso Martini	165,-
Stolichnaya Vodka, Kahlúa og espresso	
Bærtur	165,-
Elsker Pink Gin, bringebær og sitron	
Gin Basil Smash	165,-
Finsbury gin, sitron og basilikum	
Blue Mai Thai	165,-
Bayo White rom, Blue Curaçao, sitron, mandel og kokosnøtt	
Solkyss	165,-
Peachtree, tranebær og sitron	
Strawberry Mojito	165,-
Bayo Spiced rom, jordbær, lime og mynte	
Lemon Drop	165,-
Limoncello Villa Massa, stoli, Cointreau og sitron	
Amaretto Sour	165,-
Villa Massa Amaretto, sitron og eggehvite	
Whiskey Sour	165,-
Monkey Shoulder, sitron og eggehvite	
Smokey Sour	165,-
Monkey shoulder, sitron og eggehvite	
Old Fashioned	165,-
Bourbon, Angostura og appelsinzest	
Negroni	165,-
Finsbury Gin, Vermouth Rosso, Campari og appelsin	
Irish Coffee	165,-
Tullamore Dew, lønnesirup, kaffe og fløte	
Kaffe Baileys	150,-
Baileys og kaffe	

GIN & TONIC

Bareksten Appelsinzest	175,-
Hendricks Agurk og svart pepper	175,-
Hendricks Grand Cabaret Gin Agurk	175,-
Nikka Coffey Gin Lime	175,-
Skagerrak Grønt eple	175,-
Monkey 47 Ingefær og chili	175,-
Bareksten Sloe Gin Sitronzest	175,-
Le Gin de Christian Drouin Grønt eple	175,-
Brockmans Skogsbær	175,-
Gin Mare Cherrytomat og oliven	160,-
Jinzu Grønt eple	160,-
Tanqueray No. 10 Grapefrukt	160,-
Malfy Grapefruit Grapefrukt	155,-
Lyng Blåbær	155,-
Elsker Pink Gin Røde bær	150,-
Tanqueray Rangpur Lime	150,-

WHISKEY & BOURBON

Glenfiddich 12	120,-
Glenfiddich 15	160,-
Glenfiddich 18	205,-
Glenfiddich IPA	155,-
Balvenie 12	145,-
Balvenie 14 Caribbean Cask	190,-
Balvenie 14 Week of Peat	205,-
Lagavulin 16	160,-
Tullamore Dew	105,-
Monkey Shoulder	110,-
Bulleit Kentucky Straight Bourbon	100,-
Bulleit 95 Rye	105,-

ROM

Zacapa Centenario 23	135,-
Zacapa XO	215,-

COGNAC

De Luze VSOP	100,-
De Luze XO	125,-
Rémy Martin 1738 Accord Royal	170,-
Rémy Martin XO Excellence	305,-

AQUAVIT

Gammel Opland	115,-
Lysholm No 52	105,-
Bareksten Botanical Aquavit	135,-
Bergens Aquavit 1818	115,-
Nuet Aquavit	135,-

TEQUILA & MEZCAL

Rooster Rojo Tequila Blanco	105,-
Rooster Rojo Tequila Reposado	105,-
Cenote Tequila Añejo	175,-
La Escondida Mezcal	145,-

LIKØRER & ANNET

Cointreau	90,-
Villa Massa Limoncello	90,-
Villa Massa Amaretto	90,-
Baileys	80,-
Fireball	100,-
Jägermeister Serveres iskald	105,-
Jägermeister Orange	110,-
Campari Bitter	95,-
Dartigalongue Bas Armagnac VSOP	120,-
Le Calvados de Christian Drouin	125,-
Bareksten Illsint Absint	210,-