

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 i 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 og hummus	75,-

FORRETTER

Kamskjell Eple, selleri, dill og Avruga kaviar M SL SU SK BL	235,-
Gresskarsuppe med appelsin og ingefær Gresskarkjerner, bakt gresskar, eple og urter M SU	195,-

JULEMAT

Pinnekjøtt Med kålrabistappe, pølse og poteter M H SU	745,-
Juletallerken med ribbe Med surkål, medisterkake, pølse og poteter M H E SU	685,-
Lutefisk Med bacon, erter og poteter. 2 serveringer. F M	745,-

HOVEDRETTER

Brunsjbrett Klassikeren Omelett med cheddar, avokadotoast, kyllingtoast, smoothie, grønn salat og croissant H E M SE SU SES SPOR AV NØTTER KAN GJØRES VEGETAR	305,-
Brunsjbrett Bergenser Omelett med cheddar, skagenttoast, toast med røkt ørret, grønn salat, smoothie og croissant med rørte bær H M E F SE SU SK SPOR AV NØTTER	325,-
Julebrunsjbrett Ribbetoast, kalkuntoast, omelett med røkt ørret, riskrem, pestosalat og smoothie H M E F SE SU SPOR AV NØTTER	345,-
EKSTRA SULTEN? Større smoothie +25,- Fries +39,- Søtpotetfries +49,- Croissant +10,-	
Bjercks prinsefisk Torsk med hvit asparges, pastinakk, reker, fløtesaus, grønnkål, småpoteter og butterdeigsnipper M F H SU SK	545,-
Okseentrecôte Med pastinakkrem, karamellisert løk, sopp, sprø grønnkål, rødvinsaus og bakte småpoteter M SU	625,-
Bjerck cheeseburger med fries Med norsk storfekjøtt, cheddar, hjertesalat, biffomat, rødløk, syltet agurk og Bjerck-dressing H M E SE SU SES KAN GJØRES VEGETARISK OG VEGANSK	325,-

TILBEHØR TIL BURGER

Bytt til søtpotetfries +20,- | Bytt til trøffelfries – med trøffelmajones og parmesan +65,- E | M | SU | Bacon +25,- | Dobbel burger +75,- Bjerck-dressing / Chilimajones / Parmesanaioli +20,-

DESSERT

Softis 165,-
Velg mellom vaniljesoftis, bringebærsorbé eller en blanding av begge. Med marinerte bær, crumble og hjemmelaget sjokoladesaus

H | E | M

Crème brûlée 175,-
Med hint av kanel, serveres med friske bær

E | M

Riskrem 165,-
Med kirsebærsaus og sprø mandelflak

M | MN

Sjokoladebrownie 195,-
Med toffeesaus og vaniljeis

M | E | H | SPOR AV NØTTER

ALKOHOLFRITT

Mineralvann 0,33 65,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite eller Fanta Zero

7 Fjell julebrus 0,33 75,-

Erdinger alkoholfri 0,33 105,-

Nøgne Ø Stripped Craft 0,33 85,-

Eplemost Aroma Glass 90,-

Eplemost Solbær Glass 90,-

KAFFE & TE

Kaffe 55,-

Espresso 60,-

Latte 65,-

Cappuccino 65,-

Cortado 65,-

Te 55,-
Svart, grønn, peppermynte, chai eller frukt

VIN PÅ GLASS

Spør for å se utvidet vinkart

MUSSERENDE

Gusbourne Blanc de Blancs 225,-
England

Toso Prosecco Extra Dry 150,-
Italia

Jaume Serra Brut Cava 145,-
Spania

ROSÉ

Husets rosé 165,-
Weingut Winter Pinot Noir Rosé, Tyskland

HVIT

Husets hvitvin 165,-
Weingut Winter Riesling Trocken, Tyskland

Chablis La Sereine 180,-
Frankrike

Villa Maria Sauvignon Blanc 175,-
New Zealand

RØD

Husets rødvin 165,-
Bod. Julián Chivite Gran Feudo Crianza, Spania

Pagliarese Chianti Classico 175,-
Italia

Mezzacorona Pinot Nero 175,-
Italia

ALKOHOLFRI VIN

Fabelhaft Riesling 95,-
Hvitvin, Tyskland

Sangre de Toro 85,-
Rødvin, Spania

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 Fløyen IPA	0,33 4,7 %	140,-
7 Fjell Småtøs	American Blonde 0,33 4,7 % GLUTENFRI	140,-

ØL & SIDER PÅ FLASKE

Sol	0,33 4,5 %	125,-
Heineken	Lys lager 0,33 4,7 %	130,-
Birra Moretti	Lys lager 0,33 4,6 %	135,-
Singha	Lager 0,33 5 %	140,-
Nøgne Ø Porter	Porter 0,33 7 %	145,-
Nøgne Ø IPA	IPA 0,33 7,5 %	145,-
Nøgne Ø Brown Ale	0,33 4,5 %	145,-
Nøgne Ø Two Captains	Double IPA 0,33 8,5 %	160,-
7 Fjell Nordic Berries Ginger Ninja	0,33 4 %	140,-
7 Fjell Ginger Ninja	0,33 4 %	140,-

SIDER

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

JULEØL FRA 7 FJELL

7 Fjell Lys i luken	Julesaison 6,5 % På tapp	155,-
7 Fjell Hans Gruber	XMAS IPA 6 % På tapp	155,-
7 Fjell 7 sorter	Christmas Ale 6,5 %	155,-

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

COCKTAILS

Sparkling Sangria	GLASS 175,- MUGGE 545,-
Toso prosecco, St. Germain, bær og frukt	
Passion Margarita	175,-
Sierra Antiguo Añejo Tequila, pasjonsfrukt og sitron	
Chili Martini	175,-
Stolichnaya Vodka, chili, bringebær, eple, sitron og tranebær	
Espresso Martini	175,-
Stolichnaya Vodka, Kahlúa og espresso	
Bærtur	175,-
Elsker Pink Gin, bringebær og sitron	
Tangerine Basil Sour	175,-
Rugbourbon, sitron, tangerinsirup, eggehvite, orange bitters og basilikum	
Salted Caramel Sour	175,-
Bayo spiced, karamell, sitron og eggehvite	
White Christmas	175,-
Vodka, Creme de cacao, Amaretto og fløte	
Pepperkake Tini	185,-
Fireball, Baileys sjokolade, pepperkake, fløte og kanel	
Whiskey Sour	175,-
Monkey Shoulder, sitron og eggehvite	
Amaretto Sour	175,-
Villa Massa Amaretto, sitron og eggehvite	
Old Fashioned	175,-
Bourbon, Angostura og appelsinzest	
Negroni	175,-
Finsbury Gin, Vermouth Rosso, Campari og appelsin	
Irish Coffee	175,-
Tullamore Dew, lønnesirup, kaffe og fløte	
Kaffe Baileys	155,-
Baileys og kaffe	

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	

GIN & TONIC

Bareksten Appelsinzest	175,-
Hendrick's Agurk og svart pepper	175,-
Hendrick's 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,-

AKEVITT

Bareksten Botanical	145,-
Gammel Opland	140,-
Bergens Aquavit 1818	140,-
Lysholm No 52	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,-