

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	225,-
Gresskar, eple, avruga kaviar og urter	
SK M SO	

Gresskarsuppe med appelsin og ingefær	195,-
Med gresskarkjerner, bakt gresskar, eple og urter	
M SU	

HOVEDRETTER

Brunsjbrett Klassikeren	285,-
Omelett med cheddar, avokadotoast, kyllingtoast, smoothie, grønn salat og croissant	
H E M SE SU SES SPOR AV NØTTER	
KAN GJØRES VEGETAR	

Brunsjbrett Bergenser	295,-
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	

EKSTRA SULTEN?

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

Bjercks prinsefisk	495,-
Torsk med hvit asparges, pastinakk, reker, fløtesaus, grønnkål, småpoteter og butterdeigsnipper	
M F H SU SK	

Ølbraisert oksekjaker 495,-
Langtidskote oksekjaker med potetkrem, sprø løk, sennepsfrø, brønnkarse og bakte rotgrønnsaker
H | SU | SL | SO | SE

Bakt blomkål med miso 395,-
Med potetkrem, syltede grønnsaker og grønn curry espuma
M | SU | SL | SO | SES | SE

Fish & chips 425,-
Med ertestuing, karriremulade og fries
H | M | E | F | SE | SU

Kremet fiskesuppe 345,-
Med fisk, reker, gulrot, purreløk, urter og urteolje
F | SK | M | SU | SL | BL

Cæsarsalat 345,-
Med grillet kyllingbryst, romanosalat, parmesan, tomater og cæsardressing
H | M | E | SE | SU

Bjerck cheeseburger med fries 295,-
Med norsk storfekjøtt, cheddar, hjertesalat, biftomat, rødløk, syltet agurk og Bjerck-dressing
H | M | E | SE | SU | SES | KAN GJØRES VEGANSK OG VEGETARISK

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 155,-
Velg mellom vaniljesoftis, bringebærsorbé eller en blanding av begge. Med marinerte bær, crumble og hjemmelaget sjokoladesaus

H | E | M

Crème brûlée 165,-
Med hint av kanel, serveres med friske bær

E | M

Sjokolade krem 185,-
Med salt peanøttknekk, toffee-saus og vaniljeis

M | H | E | PN

ALKOHOLFRITT

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

Nøgne Ø Stripped Craft 0,33 85,-

Erdinger alkoholfri 105,-

Heineken 0,0 % 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 England	225,-
Toso Prosecco Extra Dry Italia	150,-
Jaume Serra Brut Cava Spania	145,-

ROSÉ

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

HVIT

Husets hvitvin Weingut Winter Riesling Trocken, Tyskland	165,-
Chablis La Sereine Frankrike	185,-
Villa Maria Sauvignon Blanc New Zealand	175,-

RØD

Husets rødvin Bod. Julián Chivite Gran Feudo Crianza, Spania	165,-
Pagliarese Chianti Classico Italia	175,-
Mezzacorona Pinot Nero 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 %	120/169,-
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,3/0,5 4,7 %	130/165,-
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 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 0,33 4,5 %	125,-
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,-

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

COCKTAILS

Sparkling Sangria	GLASS	165,-
Toso prosecco, St. Germain, bær og frukt	MUGGE	525,-
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		
Nordic Apple		175,-
Norsk akevitt, honning, eplemost, sitron		
Cherry bourbon		175,-
Bulleit Bourbon, kirsebær, sitron, eggehvite		
Salt Caramell Sour		175,-
Bayo spiced, karamell, sitron og eggehvite		
Amaretto Sour		165,-
Villa Massa Amaretto, sitron og eggehvite		
Whiskey 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		

SPRITZ

Aperol Spritz		145,-
Aperol, Toso prosecco og appelsin		
Campari Spritz		145,-
Campari, Toso prosecco og appelsin		
Sarti 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

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,-