

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.

ALLE PRISER ER I NOK



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	75,-
Surdeigsbrød med pisket smør og hummus	75,-

FORRETTER

Akevittgravet reinsdyr	225,-
Reinsdyr gravet med norsk akevitt. Serveres med tyttebærsyltetøy, valnøtter, purreløkmajones og rucola	
SU VN E SE H	

Kremet steinsoppsuppe	195,-
Kremet suppe med skogsopp og sprøstekt enoki sopp	
M SU H	

HOVEDRETTER

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

Brunsjbrett Bergensereren	295,-
Omelett med cheddar, skagentoast, 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 30,- | Fries +55,- | Søtpotetfries +65,- | Croissant +10,-

Cæsarsalat	325,-
Romanosalat med grillet kylling, bacon, parmesan, to-mater, krutonger og cæsardressing med ansjos	
H M E SE SU	

Bjercks prinsefisk 525,-
Torsk med hvit asparges, pastinakk, reker, fløtesaus, grønnkål, småpoteter og butterdeigsnipper

M | F | H | SU | SK

Pannestekt laks 475,-
Pannestekt laks serveres med regnbue gulrøtter, gresskarpuré, kål og brunet smør med kapers og soya

F | M | SO

Fish and chips 425,-
Frityrstekt torsk servert med erterpuré, tartarsaus, pommes frites, sitron og dill

H | F | M | SU | E | SE

Kremet fiskesuppe 345,-
Med håndpillede reker, fisk, juliennegrønnsaker og dill. Servert med surdeigsbrød

F | SK | M

Indrefilet 545,-
Indrefilet av storfe med potetkrem, balsamico marinert sopp, bakte små tomater og rødvinssaus

M | SU

Misoglasert kål 395,-
Med gresskar, syltet løk, geitostdressing og sprø gresskarkjerner

M | SU | H | SO

Bjerck cheeseburger med fries 325,-
Med norsk storfekjøtt, cheddar, hjertesalat, biffomat, rødløk, syltet agurk og Bjerck-dressing

H | M | E | SE | SU | KAN GJØRES VEGANSK OG VEGETARISK

TILBEHØR TIL BURGER

Bytt til søtpotetfries +25,- | Bytt til trøffelfries – med trøffelmajones og parmesan +70,- E | M | SU | Bacon +30,- | Dobbel burger +125,-
Bjerck-dressing / Chilimajones / Parmesanaioli +25,-

DESSERT

Softis	155,-
Velg mellom vaniljesoftis, bringebærsorbé eller en blanding av begge. Serveres med marinerte bær, mandel crumble og hjemmelaget sjokoladesaus	
H M MN	
Butterscotch-pannacotta	165,-
Med marinerte plommer og havrecrumble	
M SU H	
Krydret ingefærkake	165,-
Med eplekompott og brunostis	
H M E	
Sjokoladecrèmeux	185,-
Med vaniljeis, mandelkrokan og olivenolje	
E M MN H	

ALKOHOLFRITT

Mineralvann 0,33	65,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite eller Fanta Zero	
Eplemost Aroma Glass	90,-
Eplemost Solbær Glass	90,-
Fersken iste Glass	69,-
Humlesus sider Glass	95,-
Fever-Tree Ingefærøl 0,20l	69,-
Erdinger alkoholfri 0,33	105,-
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33	85,-
Heineken 0,0 % 0,33	85,-
Crodino Alkoholfri spritz	105,-

KAFFE & TE

Kaffe	55,-
Espresso	60,-
Latte	65,-
Cappuccino	65,-
Cortado	65,-
Te	60,-
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,-

HVIT

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

ROSÉ

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

RØD

Husets rødvin Bod. Julián Chivite Gran Feudo Crianza, Spania	165,-
Pagliarese Chianti Classico Italia	175,-
Stemari Pinot Nero Sicilia Italia	175,-

ALKOHOLFRI VIN

Fabelhaft Riesling Hvitvin, Tyskland	95,-
Sangre de Toro Rødvin, Spania	95,-
Humlesus Sider, Hardanger	95,-

All vin kan inneholde sulfitter

ØL & SIDER

ØL & SIDER PÅ TAPP

Hansa Pils	0,4/0,6 4,7 %	135/185,-
Nøgne Ø 4885 Blanc	0,3/0,5 4,7 %	135/175,-
Hansa Mango IPA	0,4 4,7 %	145,-
7 Fjell Fløyen IPA	0,33 4,7 %	145,-
7 Fjell Ulriken DIPA	0,33 8,3 %	160,-
7 Fjell Småtøs American Blonde	0,33 4,7 % GLUTENFRI	145,-
7 Fjell No Quarter Extra special bitter	0.33l 5,9%	155,-

ØL & SIDER PÅ FLASKE

Sol	0,33 4,5 %	130,-
Heineken Lys lager	0,33 4,7 %	125,-
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 %	160,-
7 Fjell Ginger Ninja	0,33 4 %	160,-
Tøsse Møllepils Pilsner	0,33 4,7 %	130,-
Tøsse Paddien Vienna lager	0,33 4,7 %	130,-

SIDER

Edel Sider Eple	0,33 6,5 %	225,-
Edel Rosésider Eple og bringebær	0,33 4,5 %	225,-

SPRITZ

Aperol Spritz	165,-
Aperol, prosecco og appelsin	
Campari Spritz	165,-
Campari, prosecco og appelsin	
Sarti Spritz	165,-
Sarti Rosa, prosecco og lime	
Limoncello Spritz	165,-
Limoncello Villa massa, prosecco og sitron	

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

COCKTAILS

Sparkling Sangria	GLASS	175,-
Toso prosecco, St. Germain, bær og frukt	MUGGE	575,-
Mimosa	GLASS	160,-
Toso prosecco, appelsin	MUGGE	475,-
Passion Margarita		175,-
Sierra Antiguo Añejo Tequila, pasjonsfrukt og sitron		
Chili Martini		175,-
Stolichnaya Vodka, Catron Verde, chili, bringebær, sitron og tranebær		
Espresso Martini		175,-
Stolichnaya Vodka, Kahlúa og espresso		
Bærtur		175,-
Elsker Pink Gin, bringebær og sitron		
Adams Eple		175,-
Finsbury gin, Catron Verde, lime, kanel og eggehvite		
Cherry Bourbon		175,-
Bulleit Bourbon, Kirsebær, sitron og eggehvite		
Smokey Pear		175,-
Bulleit rye, pære, lønnesirup, sitron og røkt kanelstang		
Who why?		175,-
Elsker Pink Gin, Cartron Crème de Cassis, sitron og toso prosecco		
Amaretto Sour		175,-
Villa Massa Amaretto, sitron og eggehvite		
Whiskey Sour		175,-
Monkey Shoulder, 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		150,-
Baileys og kaffe		

GIN & TONIC

Bareksten Appelsinzest	175,-
Hendrick's Agurk og svart pepper	175,-
Hendrick's Another Gin Agurk og svart pepper	175,-
Elsker Pink Gin Røde bær	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	175,-
Tanqueray No. 10 Grapefrukt	175,-
Malfy Grapefruit Grapefrukt	175,-
Lyng Blåbær	175,-
Tanqueray Rangpur Lime	175,-
Harahorn Blåbær	175,-

WHISKEY & BOURBON

Glenfiddich 12	120,-
Glenfiddich 15	170,-
Glenfiddich 18	230,-
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	105,-
Bulleit 95 Rye	110,-

ROM

Zacapa Centenario 23	135,-
Zacapa XO	230,-

COGNAC

De Luze VSOP	100,-
De Luze XO	125,-
Rémy Martin 1738 Accord Royal	170,-
Rémy Martin XO Excellence	325,-

AKEVITT

Bareksten Botanical Aquavit	145,-
Bergens Aquavit 1818	150,-
Gammel Opland	150,-
Lysholm No 52	135,-

TEQUILA & MEZCAL

Sierra Tequila Antiguo Añejo	105,-
Sierra Tequila Antiguo Plata	105,-
Cenote Tequila Añejo	175,-

LIKØRER & ANNET

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