

ØL & CIDER

ØL på tapp

Carlsberg 0,4/0,6 ^u	95/120
Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 ^u	105
Poretti Italian Lager 0,40 ^u	110
Brooklyn Lager 0,33 ^u	98
Brooklyn East India Pale Ale 0,33 ^u	98
7 Fjell Småtøs American Blonde 0,33 ^u GLUTENFRI	98
7 Fjell Kjuagutt Amber Ale 0,33 ^u	98
7 Fjell Floien IPA 0,33 ^u	110
7 Fjell Bad Habit Addictive Pale Ale 0,33 ^u	105

ØL på flaske

Corona ^u	98
Peroni Lys lager ^u	98
Peroni Glutenfri ^u GLUTENFRI	105
7 Fjell Morgenstemning Coffee Stout ^u	120
7 Fjell Kong Oscar Victorian Porter ^u	120
7 Fjell Ginger Ninja	120
Brooklyn BelAir Surøl ^u	120
Erdinger Weissbier ^u	125
To Øl Garden Of Eden Tropisk IPA ^u	145
Liefmanns Fruitesse Belgisk Fruktøl 0,25 ^u	95

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

CIDER

Sommersby 0,33 Pære ^u	98
Bulmers Original Cider 0,5 Eple ^u	130

VIN på glass

Spør for å se utvidet vinkart

Musserende

Jaume Serra Brut Cava	95
Ca' del Doge Prosecco Extra Dry	98

Rosé

Castlet Vespa Rosé	120
Meinklang Prosa ^{TRIOVINO ITALIA 1982/1983}	115

Hvit

Jon Josh Chardonnay	95
Kia Ora Sauvignon Blanc	105
Kendermann Riesling Vom Kalkstein	115

Rød

Marques de Chivé Tempranillo	95
Righetti Valpolicella Classico	105
Vespa Barbera d'Asti	115

All vin kan inneholde sulfitter

COCKTAILS

Sparkling Sangria	glass	125
Prosecco, hylleblomst, bær, frukt	mugge	420

Bloody Mary	145
--------------------	-----

Gin, tomat, basilikum, tabasco

Jordbærmilkshake	145
-------------------------	-----

Rom, jordbær, fløte, eggehvite

Passion Margarita	135
--------------------------	-----

Tequila, pasjonsfrukt, sitron

Sitronbonanza	135
----------------------	-----

Gin, limoncello, hylleblomst, prosecco

Bærtur	135
---------------	-----

Pink gin, jordbær, bringebær

Chili Martini	135
----------------------	-----

Vodka, chili, bringebær, eple, lime

Espresso Martini	135
-------------------------	-----

Vodka, kahlua, espresso, lønnesirup

Bareksten Gin Spritz by 7F ^{*FRABOKS}	125
---	-----

Whiskey Sour	135
---------------------	-----

Amaretto Sour	135
----------------------	-----

Martini dry/dirty	135
--------------------------	-----

Negroni	130
----------------	-----

Old Fashioned	130
----------------------	-----

Sazerac	130
----------------	-----

Aperol Spritz	125
----------------------	-----

Moscow Mule	125
--------------------	-----

Irish Coffee	125
---------------------	-----

GIN & TONIC

Serveres med Fever Tree Tonic

Bareksten Appelsinest	145
------------------------------	-----

Hendricks Agurk og svart pepper	145
--	-----

Aviation Grapefrukt	145
----------------------------	-----

Monkey 47 Ingefær og chili	145
-----------------------------------	-----

Le Gin de Christian Drouin Eple	145
--	-----

Malfy Gin Sitron	135
-------------------------	-----

Tanqueray no. 10 Grapefrukt	135
------------------------------------	-----

Brockmans Skogsbær	135
---------------------------	-----

Blackwoods Lime	135
------------------------	-----

Jinzu Eple	135
-------------------	-----

Gin Mare Cherrytomat og oliven	135
---------------------------------------	-----

Elsker Pink Gin Røde bær	125
---------------------------------	-----

Gordons Pink Gin Røde bær	125
----------------------------------	-----

Glenn's gin Lime	125
-------------------------	-----

Tanqueray Rangpur Lime	125
-------------------------------	-----

ALKOHOLFRITT & SNACKS

Chips/peanøtter/chilinøtter/oliven	35
------------------------------------	----

Mineralvann ^u	47
--------------------------	----

Erdinger Alkoholfri ^u	69
----------------------------------	----

San Pellegrino ^u	119
-----------------------------	-----

Edel Eplemost	glass	45
---------------	-------	----

flaske

Kaffe/Te	35
----------	----

Espresso	39
----------	----

Latte/Cappucino/Cortado	45
-------------------------	----

MIDDAG

WHISKEY & BOURBON

Glenfiddich 12	100
Glenfiddich 15	135
Glenfiddich 18	175
Glenfiddich IPA	145
Balvenie 12	125
Balvenie 14 Caribbean Cask	180
Balvenie 14 Peat Week	195
Lagavulin 16	125
Tullamore Dew	85
Monkey Shoulder	100
Bulleit Kentucky Straight Bourbon	85
Bulleit 95 Rye	90

COGNAC

De Luze VSOP	95
De Luze XO	115
Remy Martin 1738 Accord Royal	165
Remy Martin XO Excellence	349

AQUAVIT

Gammel Opland	95
Lysholm No 52	85
Bareksten Botanical Aquavit	115
Bergens Aquavit 1818	95

ROM

Zacapa Centenario 23	125
Santos Dumont XO	165

TEQUILA & MEZCAL

Rooster Rojo Tequila Blanco	98
Rooster Rojo Tequila Reposado	98
Cenote Tequila Anejo	149
La Escondida Mezcal	125

LIKØRER & ANNET

Cointreau	80
Limoncello di Capri	80
Drambuie	90
Baileys	70
Campari Bitter	85
Chartreuse	135
Dartigalongue Bas Armagnac VSOP	110
Le Calvados de Christian Drouin	115
Allegrini Grappa di Amarone	165
Bareksten Illsint Absint	200

Kjøkkensjefens 3-retter

Posjert torsk

svartkål, hvit aspargessaus

Okse indrefilet

Pastinakk og kremet soppsaus

Solbær pannacotta

Kaffekrem og hasselnøtt

H | M | Su | Hn | Psn | E

585,-

Forretter

Lettgravet reinsdyr

Sopp, tyttebær, romme og rugbrød

M | SO | R | H | Spor av nøtter

165,-

Råmarinert ørret

Agurk, yoghurt og eple

M | SU | SO | SL

155,-

Grillet kamskjell

Sellerivariasjon og hvit aspargessaus

B | M | H | SL | SU

185,-

Hovedretter

Prinsefisk

Hvit asparges, reker, flotesaus, dill og småpoteter

H | M | F | SK | SL

275,-

Dagens fangst fra havet

Blomkål, bacon, potetkrem og purreløksaus

F | M | SE | SU

295,-

Confitert kyllinglår fra Holte gård

Bakt selleri, stekte poteter, og sellerisaus med steinsopp

F | M | SL | SU | SE

295,-

Okse entrecôte

Sopp, løk, poteter og kremet grønn peppersaus

H | M | SL | SU

325,-

Høstens rotgrønnsaker VEGETAR

Bakte grønnsaker, sopp og sellerisaus med steinsopp

M | SL | SU | H | KAN GJØRES VEGANSK

235,-

Bjereck Burger med fries

Norsk storfekjøtt, engelsk cheddar, tomat, rodløk, salat, sylteagurk,

bjereckdressing

H | M | E | SE | SU

196,-

Plantebasert burger fra Beyond Meat™

H | M | E | SE | SU

220,-

Vegetar. Kan gjøres vegansk.

TILBEHØR TIL BURGER Bytt til sotpotetfries +20,- | Bytt til hipsterfries m/ chilimajones, parmesan og bonito +35,- E | H | M | SE | SU | Bacon +20,- | Dobbel burger +75,- | Bjereckdressing / Chilimajones / Parmesanaioli +20,-

Dessert

Softis

Velg mellom vaniljesoftis, bringebærsorbet eller blanding av begge.

Med marinerte bær, crumble og hjemmelaget sjokoladesaus

H | M | SO | DIV. NOTTER OG SPOR AV PEANOTT

85,-

Valrohna sjokoladeganache

Solbær, peanøttkrokant og sorbet

M | PN | E | SO | SPOR AV DIVERSE NOTTER

119,-

Allergener: (BL)-Bløtdyr, (F)-Fisk, (SK)-Skalldyr, (H)-Hvete, (R)-Rug (BY)-Bygg, (Pn)-Peanøtt, (Hn)-Hasselnøtt, (Vn)-Valnøtt, (Mn)-Mandel (Psn)-Pistasjnøtt, (Pin)-Pinjekjerne, (E)-Egg, (M)-Melk, (SO)-Soya (SL)-Selleri, (SES)-Sesam, (SE)-Sennep, (SU)-Sulfitt, (L)-Lupin Vi har nøtter på vårt kjøkken. Alle retter kan derfor inneholde små spor av nøtter

ØL & CIDER

ØL på tapp

Carlsberg 0,4/0,6 ^u	95/120
Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 ^u	105
Poretti Italian Lager 0,40 ^u	110
Brooklyn Lager 0,33 ^u	98
Brooklyn East India Pale Ale 0,33 ^u	98
7 Fjell Småtøs American Blonde 0,33 ^u	98
7 Fjell Kjuagutt Amber Ale 0,33 ^u	98
7 Fjell Floien IPA 0,33 ^u	110
7 Fjell Bad Habit Addictive Pale Ale 0,33 ^u	105

ØL på flaske

Corona ^u	98
Peroni Lys lager ^u	98
Peroni Glutenfri ^u	GLUTENFRI 105
7 Fjell Morgenstemning Coffee Stout ^u	120
7 Fjell Kong Oscar Victorian Porter ^u	120
7 Fjell Ginger Ninja	105
Brooklyn BelAir Surøl ^u	120
Erdinger Weissbier ^u	125
To Øl Garden Of Eden Tropisk IPA ^u	145
Liefmanns Fruitesse Belgisk Fruktøl 0,25 ^u	95

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

CIDER

Sommersby 0,33 Pære ^u	98
Bulmers Original Cider 0,5 Eple ^u	130

VIN på glass

Spør for å se utvidet vinkart

Musserende

Jaume Serra Brut Cava	95
Ca' del Doge Prosecco Extra Dry	98

Rosé

Castlet Vespa Rosé	120
Meinklang Prosa ^{PROSECCO D'ITALIA}	115

Hvit

Jon Josh Chardonnay	95
Kia Ora Sauvignon Blanc	105
Kendermann Riesling Vom Kalkstein	115

Rød

Marques de Chivé Tempranillo	95
Righetti Valpolicella Classico	105
Vespa Barbera d'Asti	115

All vin kan inneholde sulfitter

KAFFE & ALKOHOLFRI

Mineralvann^{0,33} 47
Coca Cola, Coca Cola Uten Sukker, Fanta, Sprite, Bonaqua

Erdinger Alkoholfri^{0,33} 69
San Pellegrino^{0,75} 119

Edel Eplemost glass 45
flaske 159

Kaffe 35
Te 35
Espresso 39
Latte 45
Cappucino 45
Cortado 45

COCKTAILS

Sparkling Sangria glass 125
Prosecco, hylleblomst, bær, frukt mugge 420

Bloody Mary 145

Gin, tomat, basilikum, tabasco

Bærtur 135

Pink gin, jordbær, bringebær

Chili Martini 135

Vodka, chili, bringebær, eple, lime

Espresso Martini 135

Vodka, kahlua, espresso, lønnesirup

Bareksten Gin Spritz by 7F ^{*FRA BOKS} 125

Mimosa 120

Aperol Spritz 125

Moscow Mule 125

GIN & TONIC

Serveres med Fever Tree Tonic

Bareksten Appelsinest 145

Hendricks Agurk og svart pepper 145

Aviation Grapefrukt 145

Monkey 47 Ingefær og chili 145

Le Gin de Christian Drouin Eple 145

Malfy Gin Sitron 135

Tanqueray no. 10 Grapefrukt 135

Brockmans Skogsbær 135

Blackwoods Lime 135

Jinzu Eple 135

Gin Mare Cherrytomat og oliven 135

Elsker Pink Gin Røde bær 125

Gordons Pink Gin Røde bær 125

Glenn's Gin Lime 125

Tanqueray Rangpur Lime 125

LUNSJ

WHISKEY & BOURBON

Glenfiddich 12	100
Glenfiddich 15	135
Glenfiddich 18	175
Glenfiddich IPA	145
Balvenie 12	125
Balvenie 14 Caribbean Cask	180
Balvenie 14 Peat Week	195
Lagavulin 16	125
Tullamore Dew	85
Monkey Shoulder	100
Bulleit Kentucky Straight Bourbon	85
Bulleit 95 Rye	90

COGNAC

De Luze VSOP	95
De Luze XO	115
Remy Martin 1738 Accord Royal	165
Remy Martin XO Excellence	349

AQUAVIT

Gammel Opland	95
Lysholm No 52	85
Bareksten Botanical Aquavit	115
Bergens Aquavit 1818	95

ROM

Zacapa Centenario 23	125
Santos Dumont XO	165

TEQUILA & MEZCAL

Rooster Rojo Tequila Blanco	98
Rooster Rojo Tequila Reposado	98
Cenote Tequila Anejo	149
La Escondida Mezcal	125

LIKØRER & ANNET

Cointreau	80
Limoncello di Capri	80
Drambuie	90
Baileys	70
Campari Bitter	85
Chartreuse	135
Dartigalongue Bas Armagnac VSOP	110
Le Calvados de Christian Drouin	115
Allegrini Grappa di Amarone	165
Bareksten Illsint Absint	200

Allergener: (BL)-Bløtdyr, (F)-Fisk, (SK)-Skalldyr, (H)-Hvete, (R)-Rug (BY)-Bygg, (Pn)-Peanøtt, (Hn)-Hasselnøtt, (Vn)-Valnøtt, (Mn)-Mandel (Psn)-Pistasjnøtt, (Pin)-Pinjekjerne, (E)-Egg, (M)-Melk, (SO)-Soya (SL)-Selleri, (SES)-Sesam, (SE)-Sennep, (SU)-Sulfitt, (L)-Lupin
Vi har nøtter på vårt kjøkken. Alle retter kan derfor inneholde små spor av nøtter

Brunsjbrett Klassikeren

Omelett med cheddar, avokadotoast, kyllingtoast, smoothie, grønn salat, croissant
H | E | M | SE | SU | SES | Spor av nøtter KAN GJØRES VEGETAR
189,-

Brunsjbrett Bergenseren

Omelett med cheddar, skagentoast, krabbetoast, smoothie, grønn salat, croissant
H | E | M | SE | SU | SK | Spor av nøtter
235,-

Ekstra sulten? Større smoothie +25,- | Fries H +39,- | Sotpotetfries H +49,- | Croissant +10,-

Dagens Sandwich

Spør din servitor!
195,-

Kyllingsalat

Kyllingbryst, parmesanaoli, parmesan, småtomater
H | M | E | SE | SU
195,-

Salat med beter og chevre VEGETAR

Syltede beter, valnøtter, chevre og honningvinagrette
VN | M | SU | SE | H * KAN GJØRES VEGANSK
185,-

Fish & chips

Ertekrem og karriremulade
H | M | E | F | SE | SU
195,-

Bjereck Burger med fries

Engelsk cheddar, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, bjereckdressing
H | M | E | SE | SU
196,-

Beyond Burger med fries VEGETAR

Plantebasert burger fra Beyond Meat™
Engelsk cheddar, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, bjereckdressing
H | M | E | SE | SU *KAN GJØRES VEGANSK
220,-

TILBEHOR TIL BURGER Bytt til sotpotetfries +20,- | Bytt til hipsterfries m/ chilimajones, parmesan og bonito +35,- E | H | M | SE | SU Bacon +20,- | Dobbel burger +75,- | Bjereckdressing / Chilimajones / Parmesanaoli +20,-

Dessert

Softis

Velg mellom vaniljesoftis, bringebærsorbet eller blanding av begge.
Med marinerte bær, crumble og hjemmelaget sjokoladesaus
H | M | SO | Div. nøtter og spor av peanøtt
85,-

Valrohna sjokoladeganache

Solbær, peanøttkrok og sorbet
M | PN | E | SO | SPOR AV DIVERSE NOTTER
119,-