

ØL & CIDER

ØL på tapp

Carlsberg 0,4/0,6 ^{4,5%}	95/120
Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 ^{5%}	105
Poretti Italian Lager 0,40 ^{5,5%}	110
Brooklyn Lager 0,33 ^{5,2%}	98
Brooklyn East India Pale Ale 0,33 ^{6,9%}	98
7 Fjell Småtøs American Blonde 0,33 ^{4,7%} GLUTENFRI	98
7 Fjell Kjuagutt Amber Ale 0,33 ^{4,7%}	98
7 Fjell Scrooge Christmas IPA 0,33 ^{6,5%}	110
7 Fjell Bad Habit Addictive Pale Ale 0,33 ^{5%}	105

ØL på flaske

Corona ^{4,5%}	98
Peroni Lys lager ^{4,6%}	98
Peroni Glutenfri ^{5,1%} GLUTENFRI	105
7 Fjell Håndverkspils ^{4,7%}	95
7 Fjell Morgenstemning Coffee Stout ^{6,5%}	120
7 Fjell Kong Oscar Victorian Porter ^{5,6%}	120
7 Fjell Ginger Ninja	120
7 Fjell Ulriken	125
7 Fjell Holy Night Bright Christmas ^{6,5%}	120
7 Fjell 7 Sorter Christmas Ale ^{6,5%}	120
7 Fjell Silent Night Calm Christmas Ale ^{7%}	120
Brooklyn BelAir Surøl ^{4,5%}	120
Erdinger Weissbier ^{5,3%}	125
To Øl Garden Of Eden Tropisk IPA ^{6,4%}	145
Liefmanns Fruitesse Belgisk Fruktøl 0,25 ^{3,8%}	95

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

CIDER

Sommersby 0,33 Pære ^{4,7%}	98
Bulmers Original Cider 0,5 Eple ^{4,5%}	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 ^{*BIODYNAMISK *PERLENDE}	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 Appelsinzest	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 ^{0,33}	47
Erdinger Alkoholfri ^{0,33}	69
San Pellegrino ^{0,75}	119
Edel Eplemost	glass 45
	flaske 159
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
Nuet Aquavit fra Oslo Håndtverksdestilleri	112

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

Forretter

Kremet sjøkrepssuppe

Havsalat, stekt fisk og kamskjell
H | M | F | SK | SL | BL

165,-/225,-

Reinsdyr

Sopp, tyttebær, romme og flatbrød
H | M | SU |

150,-

Hovedretter

Prinsefisk

Hvit asparges, reker, flotesaus, dill og småpoteter
H | M | F | SK | SL

275,-

Confitert Andelår fra Holte gård

Bakt selleri, stekte poteter, og sellerisaus med steinsopp
M | SL | SU | SE

295,-

Bjereck Burger med fries

Norsk storfekjøtt, engelsk cheddar, tomat, rødløk, 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 / Parmesanaolioli +20,-

Hovedretter julemat

Lutefisk

Bacon, erter og poteter
F | M

470,-

Svineribbe

Surkål, medisterkake, polse og poteter

430,-

H | M | SU

Pinnekjøtt

Gårdspølse, kålrotstappe, poteter og pinnesjy

550,-

M

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 PEANØTT

85,-

Riskrem

Ristede mandler og rødsaus med kirsebær

120,-

M | MN | SPOR AV DIV. NOTTER

Allergener: (BL)-Bløtdyr, (F)-Fisk, (SK)-Skalldyr, (H)-Hvete, (R)-Rug (BY)-Bygg, (Pn)-Peanøtt, (Hn)-Hassel nøtt, (Vn)-Valnøtt, (Mn)-Mandel (Psn)-Pistasj nøtt, (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 ^{4,5%}	95/120
Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 ^{5%}	105
Poretti Italian Lager 0,40 ^{5,5%}	110
Brooklyn Lager 0,33 ^{5,2%}	98
Brooklyn East India Pale Ale 0,33 ^{6,9%}	98
7 Fjell Småtøs American Blonde 0,33 ^{4,7%} <small>GLUTENFRI</small>	98
7 Fjell Kjuagutt Amber Ale 0,33 ^{4,7%}	98
7 Fjell Scrooge Christmas IPA 0,33 ^{6,5%}	110
7 Fjell Bad Habit Addictive Pale Ale 0,33 ^{5%}	105

ØL på flaske

Corona ^{4,5%}	98
Peroni Lys lager ^{4,6%}	98
Peroni Glutenfri ^{5,1%} <small>GLUTENFRI</small>	105
7 Fjell Håndtverkspils ^{4,7%}	95
7 Fjell Morgenstemning Coffee Stout ^{6,5%}	120
7 Fjell Kong Oscar Victorian Porter ^{5,6%}	120
7 Fjell Ginger Ninja	105
7 Fjell Holy Night Bright Christmas ^{6,5%}	120
7 Fjell 7 Sorter Christmas Ale ^{6,5%}	120
7 Fjell Silent Night Calm Christmas Ale ^{7%}	120
Brooklyn BelAir Surøl ^{4,5%}	120
Erdinger Weissbier ^{5,3%}	125
To Øl Garden Of Eden Tropisk IPA ^{6,4%}	145
Liefmanns Fruitesse Belgisk Fruktøl 0,25 ^{3,8%}	95

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

CIDER

Sommersby 0,33 Pære ^{4,7%}	98
Bulmers Original Cider 0,5 Eple ^{4,5%}	130

VIN på glass

Spor 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 ^{*BIODYNAMISK *PERLENDE}	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 & ALKOHOLFRITT

Mineralvann ^{0,33}	47
<i>Coca Cola, Coca Cola Uten Sukker, Fanta, Sprite, Bonaqua</i>	

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

Servert 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
------------------------	-----

Lunch

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
Nuet Aquavit fra Oslo Håndtverksdestilleri	112

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

Dagens Brunsjebrett

Spør din servitør om tilbehør og allergener!

KAN GJØRES VEGETAR

189,-

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

Fish & chips

Ertekrem og karriremulade

H | M | E | F | SE | SU

195,-

Bjerck Burger med fries

Engelsk cheddar, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, bjerckdressing

H | M | E | SE | SU

196,-

Beyond Burger med fries VEGETAR

Plantebasert burger fra Beyond Meat™
Engelsk cheddar, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, bjerckdressing

H | M | E | SE | SU *KAN GJØRES VEGANSK

220,-

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,- | Bjerckdressing / Chilimajones / Parmesanaioli +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,-

Riskrem

Ristede mandler og rødsaus med kirsebær

M | Mn | SPOR AV DIVERSE NOTTER

120,-