

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 Swipa 0,33 ^{4,6%}	120
E.C. Dahls Ramp Ale 0,33 ^{4,6%}	115
Frydenlund Juicy IPA, 0,33 ^{4,6%}	105
7 Fjell Småtøs American Blonde 0,33 ^{4,7%} GLUTENFRI	98
7 Fjell Go'stemning India pale ale 0,33 ^{4,7%}	98
7 Fjell Fløyen IPA 0,33 ^{6,5%}	110
7 Fjell Laibikk bringebær & lakris sour 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 Morgenstemning Coffee Stout ^{6,5%}	120
7 Fjell Kong Oscar Victorian Porter ^{5,6%}	120
7 Fjell Ginger Ninja	120
7 Fjell Ulriken ^{6,9%}	125
7 Fjell Belfen ^{5,2%}	125
Lervig Sweet wheat ^{5,3%}	125
Lervig perler for svin, IPA ^{6,4%}	145
Lervig Human nature, guava sour ^{4,5%}	135
Liefmanns Fruitesse Belgisk Fruktøl 0,25 ^{3,8%}	95

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

CIDER

Edel sider 0,33 Eple ^{6,5%}	135
Edel Rosèsider Eple og bringebær ^{4,5%}	155

VIN på glass

Spør for å se utvidet vinkart

Musserende

F. Mikulski Crémant de Bourgogne, Frankrike	135
Toso Prosecco Extra Dry, Italia	98
Jaume Serra Brut Cava, Spania	95

Rosé

Meinklang prosa	135
Langmann Schilcher, Østerrike	125

Hvit

La Chablisienne Chablis, Frankrike	125
Reh Kendermann Riesling, Tyskland	115
Kia Ora Sauvignon Blanc, New Zealand	105

Rød

Dom. Patrick Pestre Pinot Noir, Frankrike	135
Fèlsina Chianti Classico, Italia	130
Viña Salceda Rioja, Spania	115

All vin kan inneholde sulfitter

COCKTAILS

Sparkling Sangria	glass	125
Prosecco, hylleblomst, bær, frukt	mugge	420
Passion Margarita		135
Tequila, pasjonsfrukt, sitron		
Bartur		135
Pink gin, jordbær, bringebær		
Chili Martini		135
Vodka, chili, bringebær, eple, lime		
Espresso Martini		135
Vodka, kahlua, espresso, lønnesirup		
Lemonpie		145
Limonchello, fløte, sitron		
Pina Colada		145
Rom, annanas, lime, kokkosmelk		
Ingefær Margarita		145
Tequila, ingefær, sitron		
Tequila Mint Smash		145
Tequila, mynte, lime		
Spritz		135
Velg mellom sitron, kirsebær, hylleblomst eller bjørnebær		
Bareksten Gin Spritz by 7F ^{*FRA BOKS}		125
Whiskey/ Amaretto Sour		135
Martini dry/dirty		135
Negroni		130
Aperol Spritz		125
Moscow Mule		125
Irish Coffee		125

GIN & TONIC

Serveres med Fever Tree Tonic ass smaker

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

ALKOHOLFRI & SNACKS

Mineralvann ^{0,33}	47
Erdinger Alkoholfri ^{0,33}	69
Peroni Alkoholfri ^{0,33}	69
7 Fjell Røvadilter (lettøl) ^{2,5%}	69
San Pellegrino ^{0,75}	119
Edel Eplemost	
Aroma/solbær/sprudlene	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
Dartigalongue Bas Armagnac VSOP	110
Le Calvados de Christian Drouin	115
Allegrini Grappa di Amarone	165
Bareksten Illsint Absint	200

Bakt Torsk

Grillet asparges og kremet aspargessaus
F, M, H, SU
155,-

Oksetartar

Estragonmajones, beter og sprøtt
M, H, SU, E, R
155,-

Krabbepaté

Brød og urter
SK, M, H, SU, SL
175,-

Sjøkrepssuppe

Grillet kamskjell, reker og urter
F, SK, B, M, Su, SL
160,-

Hovedretter

Prinsefisk

Hvit asparges, reker, flotesaus, dill og småpoteter
H, M, F, SK, SL
295,-

Kveite

Bakt sellerikrem, sommergrønnsaker og kremet sjøkrepssaus
F, SK, M, SL, SU
345,-

Kyllingbryst fra Hå

Asparges, soltørket tomat, potetkrem og kremet kyllingsaus
M, H, SL, SE, SU, Pin, spor av diverse nøtter
295,-

Kalveentrecote

Bakt sommerkål med spro topping, gremolata og oksehalesjy
M, H, E, R, SE, SU, SL
345,-

Sommerens bakte grønnsaker

Bakt sommerkål, asparges, potetkrem og aspargessaus
M, H, SE, SU, SL Pin, spor av diverse nøtter
245,-

Bjerk Burger med fries

Norsk storfekjøtt, engelsk cheddar, tomat, rødløk, salat, sylteagurk,
bjerekdressing
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,- | Bjerekdressing /
Chilimajones / Parmesanioli +20,-

Desserter:

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,-

Rabarbra fra Oppetveiten Gård

Hvit sjokolade og mascarpone
M, H, E, So, SU
125,-

Daimparfait

Mandelmuler og marinerte bringebær
E, M, Mn, H, So, Su
120,-

Allergener: (BL)-Bløtdyr, (F)-Fisk, (SK)-Skalldyr, (H)-Hvete, (R)-Rug
(BY)-Bygg, (Pn)-Peanøtt, (Hn)-Hasseløtt, (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 ^{4,5%}	95/120
Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 ^{5%}	105
Poretti Italian Lager 0,40 ^{5,5%}	110
Brooklyn Swipa 0,33 ^{4,6%}	120
E.C. Dahls Ramp Ale 0,33 ^{4,6%}	115
Frydenlund Juicy IPA, 0,33 ^{4,6%}	105
7 Fjell Småtøs American Blonde 0,33 ^{4,7%} GLUTENFRI	98
7 Fjell Go'stemning India pale ale 0,33 ^{4,7%}	98
7 Fjell Fløyen IPA 0,33 ^{6,5%}	110
7 Fjell Laibikk bringebær & lakris sour 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 Morgenstemning Coffee Stout ^{6,5%}	120
7 Fjell Kong Oscar Victorian Porter ^{5,6%}	120
7 Fjell Ginger Ninja	120
7 Fjell Ulriken ^{6,9%}	125
7 Fjell Belfen ^{5,2%}	125
Lervig Sweet wheat, hveteøl ^{5,3%}	125
Lervig perler for svin, IPA ^{6,4%}	145
Lervig Human nature, guava sour ^{4,5%}	135
Liefmanns Fruitesse Belgisk Fruktøl 0,25 ^{3,8%}	95

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

CIDER

Edel sider 0,33 Eple ^{6,5%}	135
Edel Rosèsider Eple og bringebær ^{4,5%}	155

VIN på glass

Musserende

Spor for å se utvidet vinkart

F. Mikulski Crémant de Bourgogne, Frankrike	135
Toso Prosecco Extra Dry, Italia	98
Jaume Serra Brut Cava, Spania	95

Rosé

Meinklang prosa, Østerrike ^{*BIODYNAMISK}	135
Langmann Schilcher, Østerrike	125
Cune Rioja, Spania	120

Hvit

La Chablisienne Chablis, Frankrike	125
Reh Kendermann Riesling, Tyskland	115
Kia Ora Sauvignon Blanc, New Zealand	105

Rød

Dom. Patrick Pestre Pinot Noir, Frankrike	135
Fèlsina Chianti Classico, Italia	130
Viña Salceda Rioja, Spania	115

All vin kan inneholde sulfitter

KAFFE & ALKOHOLFRI

Mineralvann ^{0,33}	47
<i>Coca Cola, Coca Cola Uten Sukker, Fanta, Sprite,</i>	
Erdinger Alkoholfri ^{0,33}	69
Peroni Alkoholfri ^{0,33}	69
7 Fjell Rævadilter (lettøl) ^{2,5%}	69
Purezza sparkling ^{0,75}	45
Edel Eplemost Aroma/solbær	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
Bærtur	135
Pink gin, jordbær, bringebær	
Chili Martini	135
Vodka, chili, bringebær, eple, lime	
Espresso Martini	135
Vodka, kahlua, espresso, lønnesirup	
Spritz	135
Velg mellom sitron, kirsebær, hylleblomst eller bjørnebær	
Bareksten Gin Spritz by 7F ^{*FRA BOKS}	125
Mimosa	120
	Mugge 395
Aperol Spritz	125
Moscow Mule	125

GIN & TONIC

Serveres med Fever Tree Tonic ass utvalg

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

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
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)-Pistasjønøtt, (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
195,-

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

Dagens brunsjbrett

Varierende toast, omelett, smoothie, grønn salat, croissant
H | E | M | SE | SU | SES | Spor av nøtter KAN GJØRES VEGETAR
215,-

Dagens lunch

Spør din servitor!
195,-

Kyllingsalat

Kyllingbryst, parmesanaoli, parmesan, småtomater
H | M | E | SE | SU
215,-

Sommersalat

Marinerte asparges, soltørket tomat og fetaost
M, H, SU, Pin, Mn, spor av diverse nøtter
195,-

Fiskesuppe

Friske grønnsaker, fisk, reker og urter
F | SK | M | SU | SL
185,-

Fish & chips

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

Bjerek Burger med fries

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

Beyond Burger med fries

Plantebasert burger fra Beyond Meat™
Engelsk cheddar, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, bjerkedressing
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,- | Bjerkedressing / 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,-

Daimparfait

Mandelsmuler og marinerte bringebær
E, M, Mn, H, So, Su

120,-