

ØL & CIDER

ØL på tapp

Carlsberg 0,4/0,6 ^{4,5%}	95/120
Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 ^{5%}	115
Poretti Italian Lager 0,40 ^{5,5%}	120
Brooklyn Swipa 0,33 ^{4,6%}	130
E.C. Dahls Ramp Ale 0,33 ^{4,6%}	125
Frydenlund Juicy IPA, 0,33 ^{4,6%}	130
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%}	125
7 Fjell Laibikk bringebær & lakris sour 0,33 ^{5%}	125

ØL på flaske

Corona ^{4,5%}	98
Peroni Lys lager ^{4,6%}	98
Peroni Glutenfri ^{5,1%} GLUTENFRI	110
7 Fjell Morgenstemning Coffee Stout ^{6,5%}	140
7 Fjell Kong Oscar Victorian Porter ^{5,6%}	140
7 Fjell Ginger Ninja	130
7 Fjell Ulriken ^{6,9%}	135
7 Fjell Belfen ^{5,2%}	135
Lervig Sweet wheat ^{5,3%}	135
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%}	145
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

Langmann Schilcher, Østerrike	125
-------------------------------	-----

Hvit

Gerard Tremblay Chablis, Frankrike	135
Reh Kendermann Riesling, Tyskland	120
Kia Ora Sauvignon Blanc, New Zealand	115

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	135
Prosecco, hylleblomst, bær, frukt	mugge	495
Passion Margarita		145
Tequila, pasjonsfrukt, sitron		
Bartur		145
Pink gin, jordbær, bringebær		
Chili Martini		145
Vodka, chili, bringebær, eple, lime		
Espresso Martini		145
Vodka, kahlua, espresso, lønnesirup		
Lemonpie		145
Limonchello, fløte, sitron		
Blu Ginger		145
Blåbær, ingefær, lime og eggehvite		
Pumpkin Spice		145
Rom, gresskar og lime		
Nuet Limonade		145
Nuet akevitt, limonade, rosmarin, tyttebær		
Cucumber Smash		135
Gin, agurk, sitron, ingefær		
Bareksten Gin Spritz by 7F ^{*FRA BOKS}		145
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 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

Mineralvann ^{0,33}	49
Erdinger Alkoholfri ^{0,33}	79
Peroni Alkoholfri ^{0,33}	79
7 Fjell Røvadilter (lettøl) ^{2,5%}	79
Edel Eplemost	
Aroma/solbær/sprudlene	glass 55
	flaske 169
Kaffe/Te	39
Espresso	39
Latte/Cappucino/Cortado	49

MIDDAG

WHISKEY & BOURBON

Glenfiddich 12	120
Glenfiddich 15	145
Glenfiddich 18	185
Glenfiddich IPA	155
Balvenie 12	135
Balvenie 14 Caribbean Cask	190
Balvenie 14 Peat Week	205
Lagavulin 16	135
Tullamore Dew	95
Monkey Shoulder	110
Bulleit Kentucky Straight Bourbon	95
Bulleit 95 Rye	100

COGNAC

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

AQUAVIT

Gammel Opland	105
Lysholm No 52	95
Bareksten Botanical Aquavit	125
Bergens Aquavit 1818	105
Nuet Aquavit fra Oslo Håndtverksdestilleri	125

ROM

Zacapa Centenario 23	125
Santos Dumont XO	165
Zacapa Xo	195

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

Østerskrem med urter

Grillet brød og syltede grønnsaker
BL, H, M, SL, SU
175,-

Oksetartar

Estragonmajones, marinert sopp og sprø rug
E, H, M, SU, SE, R, Spor av nøtter
155,-

Ovnsbakt lysing

Bønne mole, luftig purreløksaus og urteolje
F, H, M, Su, Se, R, Spor av nøtter
165,-

Grillede kamskjell

Gresskarpuré, betar og brunet smør med soya
Bl, M, So, Su, Sl
185,-

Hovedretter

Prinsefisk

Hvit asparges, reker, flotesaus, dill og småpoteter
H, M, F, SK, SL
325,-

Dagens fangst

Bakt sellerikrem med eple, blåskjellsaus, gulrotter og poteter
F, Bl, Sl, Su, M
315,-

Andelår confit

Soppbyggotto, bakte rotgrønnsaker og andesjy
By, M, Sl, Su
345,-

Okseentrecôte

Maispuré, marinerte sopp, poteter og kremet soppsaus
M, Sl, Su, So
355,-

Helbakt blomkål

Soppbyggotto, syltede grønnsaker og luftig purreløksaus
M, By, So, Su, Sl
265,-

Bjereck Buger med fries

Norsk storfekjøtt, engelsk cheddar, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, bjereckdressing
H | M | E | SE | SU
225,-

Plantebasert burger fra Beyond Meat™

H | M | E | SE | SU
235,-

Vegetar. Kan gjøres vegansk.

TILBEHØR TIL BURGER ByU til sotpotetfries +20,- | ByU til hipsterfries m/ chilimajones, parmesan og bonito +35,- E | H | M | SE | SU | Bacon +20,- | Dobbel burger +75,- | Bjereckdressing / Chilimajones / Parmesanaolioli +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 PEANOTT
95,-

Sjokoladekrem

Marinerte kirsebær, vaniljeis og hasselnøtcrumble
H, M, E, So, Su, Hn, Spor av nøtter
135,-

Eple og aprikos

Pasjonsfruktsorbet, krydderkrumble og karamellskum
E, H, M, So, Su, Spor av nøtter
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%}	115
Poretti Italian Lager 0,40 ^{5,5%}	120
Brooklyn Swipa 0,33 ^{4,6%}	130
E.C. Dahls Ramp Ale 0,33 ^{4,6%}	125
Frydenlund Juicy IPA, 0,33 ^{4,6%}	130
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%}	125
7 Fjell Laibikk bringebær & lakris sour 0,33 ^{5%}	125

ØL på flaske

Corona ^{4,5%}	98
Peroni Lys lager ^{4,6%}	98
Peroni Glutenfri ^{5,1%} GLUTENFRI	110
7 Fjell Morgenstemning Coffee Stout ^{6,5%}	140
7 Fjell Kong Oscar Victorian Porter ^{5,6%}	140
7 Fjell Ginger Ninja	130
7 Fjell Ulriken ^{6,9%}	135
7 Fjell Belfen ^{5,2%}	135
Lervig Sweet wheat ^{5,3%}	135
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

Langmann Schilcher, Østerrike	125
-------------------------------	-----

Hvit

Gerard Tremblay Chablis, Frankrike	135
Reh Kendermann Riesling, Tyskland	120
Kia Ora Sauvignon Blanc, New Zealand	115

Rød

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

All vin kan inneholde sulfitter

KAFFE & ALKOHOLFRI

Mineralvann ^{0,33}	49
<i>Coca Cola, Coca Cola Uten Sukker, Fanta, Sprite,</i>	
Erdinger Alkoholfri ^{0,33}	79
Peroni Alkoholfri ^{0,33}	79
7 Fjell Rævadilter (lettøl) ^{2,5%}	79
Purezza sparkling ^{0,75}	45
Edel Eplemost Aroma/solbær	glass 55 flaske 169
Kaffe	39
Te	39
Espresso	39
Latte	49
Cappucino	49
Cortado	49

COCKTAILS

Sparkling Sangria	glass 135
Prosecco, hylleblomst, bær, frukt	mugge 495
Bærtur	145
Pink gin, jordbær, bringebær	
Chili Martini	145
Vodka, chili, bringebær, eple, lime	
Espresso Martini	145
Vodka, kahlua, espresso, lønnesirup	
Nuet Limonade	145
Nuet akevitt, limonade, rosmarin og tyttebær	
Bareksten Gin Spritz by 7F ^{*FRA BOKS}	145
Mimosa	120
	Mugge 395
Aperol Spritz	125
Moscow Mule	125

GIN & TONIC

Serveres med Fever Tree Tonic ass utvalg

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	120
Glenfiddich 15	145
Glenfiddich 18	185
Glenfiddich IPA	155
Balvenie 12	135
Balvenie 14 Caribbean Cask	190
Balvenie 14 Peat Week	205
Lagavulin 16	135
Tullamore Dew	95
Monkey Shoulder	110
Bulleit Kentucky Straight Bourbon	95
Bulleit 95 Rye	100

COGNAC

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

AQUAVIT

Gammel Opland	105
Lysholm No 52	95
Bareksten Botanical Aquavit	125
Bergens Aquavit 1818	105
Nuet Aquavit fra Oslo Håndtverksdestilleri	125

ROM

Zacapa Centenario 23	125
Santos Dumont XO	165
Zacappa Xo	195

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)-Hasseløtt, (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

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

Dagens brunsbrett

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

Dagens suppe!

Spør din servitør!
170,-

Kyllingsalat

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

Fiskesuppe

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

Dagens lunsj!

Spør din servitør
195,-

Fish & chips

Ertekrem og karriremulade
H | M | E | F | SE | SU
205,-

Bjerek Burger med fries

Engelsk cheddar, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, bjerekdressing
H | M | E | SE | SU
225,-

Beyond Burger med fries VEGETAR

Plantebasert burger fra Beyond Meat™
Engelsk cheddar, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, bjerekdressing
H | M | E | SE | SU *KAN GJØRES VEGANSK
230,-

TILBEHØR TIL BURGER Bytt til sotpotetfries +20,- | Bytt til hipsterfries m/ chilimajones, parmesan og bonito +35,- E | H | M | SE | SU | F Bacon +20,- | Dobbel burger +75,- | Bjerekdressing / 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
95,-

Sjokoladekrem

Bringebærsorbet, marinerte bær og crumble
H, M, So, E, Su, Nøtter og spor av peanøtt
135,-