

BJERCK'S JULEMENY

November og desember er julebordsesong hos Bjerck Restaurant & Bar, og vi serverer både klassisk julemat og andre smakfulle alternativer. Grupper på 9+ personer velger fra egen meny – ta kontakt med oss på booking@bjerck.no for mer info.
Egen meny gjelder for lunch (før klokken 16.00)

BJERCK'S JULEMAT

Svineribbe

Surkål, medisterkake, pølser og poteter.
430,- per pers

Pinnekjøtt

Gardspølse, kålrotstappe, poteter og pinnesjy.
550,- per pers

Lutefisk

Bacon, erter og poteter.
470,- per pers

FORRETT

Lettbakt laks med urter

Eggkrem, rugbrød, syltet agurk og dill.
155,-

Benmarg

Grillet brød, avruga, kapers og urtesalat.
160,-

HOVEDRETT

Prinsefisk

Hvit asparges, reker, fløtesaus, dill og småpoteter.
325,-

Kveite

Pastinakkpurée med miso, bakt blomkål, luftig gulrotsaus med ingefær.
345,-

Hjortefilet

Pastinakk purée, rosenkål, tyttebær og kremet peppersaus.
375,-

Helbakt blomkål

Erterpurée, syltede grønnsaker, luftig gulrotsaus med karri.
265,-

Bjerck Burger

Engelsk cheddar, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, bjerckdressing.
225,-

Plant based burger fra Beyond Meat™
235,-

KJØKKENSJEFENS 3-RETTERS

650,- per pers

FORRETT

Bakt torsk

Avruga, erterpurée, hollaindaise saus.

HOVEDRETT

Andebryst

Andeterrine, gresskar purée, gulrot og andesjy.

DESSERT

Multer og hvit sjokoladeterter

Marinerte multer, hvit sjokolade crumble og vaniljeis.

DESSERT

Softis

Velg mellom vaniljesoftis, bringebærsorbet – eller blanding av begge. Med marinerte bær, crumble og hjemmelaget sjokoladesaus.
95,-

Riskrem

Ristede mandler og rød saus med kirsebær.
120,-

Valrhona sjokoladeganache

Bringebær sorbet, salt karamell, bringebær og hasselnøtt crumble.
120,-

