



# Jul på Bjørk

SMAKEN AV JUL - VELG MELLOM:

DESSERT:  
HJEMMELAGET  
KARAMELLPUDDING  
Karamellsaus, cognac  
iskrem og  
karamellflarn.

## LUTEFISK FRA BRØDRENE BERG PÅ VÆRØY

Benfri fisk servert på tradisjonelt vis med sennepssaus fra Mimi i Beiarn.

(1, 7, 11, 14)

525, – / 710, – inkl. dessert.

## PINNEKJØTT

Kålrotstappe, pinnekjøttsjy og Gulløypotet.

(1, 14)

455, – / 640, – inkl. dessert.

## RIBBE

Med husets julepølse, rødkål, eplekompott, ribbesaus og Gulløye-potet.

(1, 6a 10, 11, 14)

395, – / 580, – inkl. dessert.

## SELSKAPSMENY 1: SMAKEN AV BJØRK

### ANTI PASTI

Nystekt brød med pesto, spekemat fra Tind, to typer ost med søtt tilbehør, oliven, aioli, Pan con tomat, Perfekt å dele for to personer eller som hovedrett til en person.

### RAVIOLI GORGONZOLA (V)

Gorgonzola og valnøtter, aprikosmarmelade og trøffelsjy.

### GRILLET TØRRFISK FRA VÆRØY

Grillet tørrfisk, ertekrem, posjert egg, baconsmør og aiolipoteter.

### GRILLET LAM

Pastinakkpure, sopp croquet, smørdampet grønnkål, grillet løk, rødvinssaus og potetterte, sprø pastinakk.

### TIRAMISU OG PISTASJ

Espresso, kahlua, mascarpone, bringebærcoulis og pistasjis .

3-retter 695,- pr person

Drikkepakke 580,- (4 gl vin)

5-retter 815,- pr person

Drikkepakke 725,- (5 gl vin)

## SELSKAPSMENY 2: VEGETAR

### RAVIOLI GORGONZOLA (V)

Gorgonzola og valnøtter, aprikosmarmelade og trøffelsjy.

### KREMET RISONI MED ØSTERSOPP OG TRØFFEL LØK

Smørstekt østerssopp, grillet trøffeløk, erter og eple, toppet med salte mandler og parmesan.

### TIRAMISU OG PISTASJ

Espresso, kahlua, mascarpone, bringebærcoulis og pistasjis

2-retter 515,- pr person 3-retter 675,- pr person

Drikkepakke 435,- (3 gl vin)

Drikkepakke 580,- (4 gl vin)

Hele selskapet må velge lik meny\*.

Endring i antall må skje senest to timer før ankomst. Eventuelle reduksjoner etter dette vil bli fakturert.

Husk å be alle i selskapet som har en allergi eller intoleranse om å gi beskjed på forhånd, slik at vi kan tilrettelegge best mulig.

\*) Gjelder ikke vegetar

Tlf: 75 52 40 40

E-post: post@restaurantbjork.no

**bjørk**®