





BJØRKS LUNSJ
SERVERES FRA
KLOKKEN 10.00
TIL 15.00

LUNSJ

BIFFSANDWICH

Grillet oksefilet, kryddersmør, grønnsaker og husets potetsalat
Kr 169,-

FOCCACIA MED HUSETS SKALLDYRSALAT

Reker, krepshealer, salat og estragonaioli
Kr 167,-

FOCCACIA MED KYLLING

Tomat, mozzarella, salat og estragonaioli.
Kr 167,-

FOCCACIA MED FENNIKELSALAMI

Brie, salat og estragonaioli
Kr 164,-

BJØRKS LUNSJBRETT

Eggerøre med sprøstekt choritzo, salami, husets rekesalat, tomat- og mozzarella salat, aioli og frukt
Kr 169,-

HUSETS OMELETT

Ost, skinke, salat, aioli og brød
Kr 149,-

SALATER

Serveres hele dagen

KYLLINGSALAT

Kylling, egg, parmesan, grønnsaker og estragonaioli
Kr 167,-

CÆSARSALAT

Kylling, bacon, sprøtt brød og cæsardressing
Kr 169,-

PARMASALAT

Parmaskinke, manchego, valnøtter, salat og vinagrette
Kr 159,-

FORRETTER

Serveres fra klokken 15.00

KONGEKRABBE VÅRRULL

Sprøstekt vårrull med kongekrabbe og grønnsaker. Serveres med ananas- og chili «salat» og avocadokrem.
Kr 159,-

KAMSKJELL

Kremet suppe på grønn karri, med koriander og syltet ingefær
Kr 149,-

CRISPY DUCK (MIN 2 PERS.)

Sprøstekt og strimlet and. Serveres med asiatisk «pannekake», Hoi-sin saus og grønnsaker
Kr 149,- pr.pers

GRATINERT SJØKREPSHALE

Estragonsmør, aspargesbønner og urter
Kr 145,-

PASTA

Serveres hele dagen

PAPPADELLE MED KYLLING & BACON

Fløtesaus med løk, hvitløk og chili
Kr 179,-

SPAGHETTI MED SCAMPI

Tomat, fløte, grønnsaker og parmesan
Kr 179,-

HOVEDRETTER

Serveres fra klokken 15.00

BJØRK BOEUF BOURGOGNE

Ytrefilet av okse, sopp, småløk, bacon og spinat i rødvinssaus. Serveres med bakte småpoteter
Kr 298,-

INDREFILET AV SVIN

Sopp, spinat, jordskokkkrem, portvinsaus og bakte småpoteter
Kr 285,-

KYLLINGBRYST

Grønnsaker, rieslingsaus og potetterte
Kr 255,-

TØRRFISK Á LA SVENDGÅRD'S

Vår signaturrett gjennom mange år. Grillet tørrfisk, erterpuré, posjert egg, baconsmør og aiolipoteter
Kr 325,-

GRILLET KVEITE

Erterpuré, choritzoskum, trøffelsalami og bakte småpoteter
Kr 295,-

BARNEMENY: Barn under 12 år kan få alle våre retter i halv porsjon til halv pris.

VEGETAR: Spør vår servitør som vil være behjelpelig med anbefalinger.

GLUTENFRI MAT: Vi har både brød, pasta og pizzabunner som er glutenfrie. I tillegg kan vårt kjøkken foreslå ulike alternativer. Spør din servitør

Italiensk PIZZA

Bakt i vår vedfyrte ovn. Serveres hele dagen

NR. 1: MARGHERITA

Tomat, mozzarella og basilikum

Kr 157,-

NR. 2: BJØRK

Tomat, bøffelmozzarella, pesto, salame calabrese og oregano

Kr 179,-

NR. 3: PICANTE

Tomat, mozzarella, salami picanta, rødløk, basilikum og chili. Sterk.

Kr 178,-

NR. 4: CAPRICCIOSA

Tomat, fersk mozzarella, skinke, sopp og oregano

Kr 168,-

NR. 6: AI FORMAGGI

Mozzarella, parmesan, pecorino og gorgonzola

Kr 164,-

NR. 7: PARMA

Tomat, mozzarella, parmesan, pinjekjerner, rucicola og parmaskinke

Kr 179,-

NR. 8: INDIAVOLATA

Tomat, mozzarella, pecorino, salame calabrese, oliven, rødløk og oregano

Kr 178,-

NR. 12: CARNE

Tomat, mozzarella, biffstrimler, parmesan og løk

Kr 179,-

NR. 17: PIZZA TARTUFO

Tomat, mozzarella, steinsopp, trøffelsalami og trøffelolje

Kr 189,-

PIZZA BIANCA

Pizza Bianca lages uten tomatsaus, med en saus av cremé fraiche og urter

NR. 20: POLLO BIANCA

Mozzarella, kylling, bacon, rødløk, chili og parmesan

Kr 177,-

NR. 21: CERVO BIANCA

Mozzarella, tørket reinkjøtt, rødløk, timian og granateplekjerner

Kr 179,-

EKSTRA KJØTT

Kr 35,-

AÏOLI

Kr 25,-

GRØNN SALAT

Kr 39,-

DESSERT

Serveres fra klokken 15.00

HUSETS FRUKTSALAT

Pistasjkrem og sorbet

Kr 139,-

SJOKOLADEFONDANT

Sitronkrem og kirsebærsorbet

Kr 149,-

IS & SORBET

Vaniljeis, bringebærsorbet og knust kjeks

Kr 85,-

EN LITEN GODBIT

TIL KAFFEN

Sjokolade petit fours, 2 stk

Kr 45,-

FOR METT TIL DESSERT?

Prøv en av våre dessertdriker:

BJØRKS ESPRESSOMARTINI

Kald kaffedrink med Baileys, brennevin, krem og espresso

Kr 115,-

BANANA ICE

Vodka, Kahlua, banan og vaniljeis

Kr 115,-

SELSKAPER & ARRANGEMENTER

Vi har flotte selskapsavdelinger for mellom 10 og 100 personer. Vi skreddersyr for alle typer anledninger. Ønsker dere å sitte for dere selv tar vår barstue inntil 30 personer. Se våre selskapsmenyer på vår nettside eller ta kontakt på tlf: 75 52 40 40.

GAVEKORT

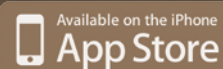
Noen som har bursdag, annet jubileum eller fortjener en ekstra påskjønnelse i hverdagen? Vi har gavekort for salg.

TAKE AWAY

Vi tilbyr alle våre retter for å ta med, inkludert våre italienske pizza og sushi.

BJØRK PÅ IPHONE

I vår iPhone App vil du motta gode tilbud, bestille bord, se våre menyer og følge med på hva som skjer hos oss.



Last ned gratis fra App Store.

GRATIS TRÅDLØST INTERNETT

Spør din servitør om koden!

EN LITEN ORDLISTE

SALAME CALABRESE
Sterk, italiensk salami

AÏOLI
Hjemmelaget hvitløksmajones

PARMESAN
Italiensk kumelkost

MOZZARELLA
Mozzarella er en bløt, løypeost som stammer fra Italia

CHORITZO
Sterk, spansk pølse

PESTO
Italiensk dressing laget på bl.a basilikum, hvitløk, pinjekjerner, parmesan og olivenolje

PECORINO
Hard italiensk ost, laget på sauemelk

GORGONZOLA
Myk italiensk blåmuggost, laget på kumelk. Navn etter sin hjemby, øst for Milano.

SUSHIMENY

SUSHI

NIGIRI SUSHI

2 biter pr. ordre

Laks (Sake)	Kr 54,-
Tunfisk (Maguro)	Kr 72,-
Kveite (Ohyou)	Kr 62,-
Smørfisk (Escolar)	Kr 64,-
Kingfish (Hamachi)	Kr 76,-
Kamskjell (Hotategai)	Kr 68,-
Rødskjell (Hokkigai)	Kr 64,-
Rå reke (Ama Ebi)	Kr 62,-
Kokt scampi (Ebi)	Kr 64,-

SASHIMI

3 biter pr. ordre

GUNKAN MAKI

2 biter pr. ordre

SCALLOP Kr 84,-

Kamskjell, chilimajones, vårløk og lakserogn

SAKURA Kr 74,-

Laks, sesamolje, wasabi, vårløk og avokado

TUNA Kr 84,-

Tunfisk, ponzusaus, agurk, chili og vårløk

FUTO MAKI

6 biter pr. ordre

CRISPY TUNA Kr 94,-

Fritert maki: tunfisk, chili majones og tobikko

SPICY TUNA Kr 96,-

Tunfisk og kimchisalat

SCALLOP ROLL Kr 129,-

Kamskjell, avokado, vårløk, majones, garnert med «trøffel-crisp»

KING CRAB ROLL Kr 135,-

Kongekrabbe, mango, avokado og lakserogn

SOFT SHELL CRAB Kr 119,-

Sprøstekt krabbe, avokado

SPICY TEMPURA Kr 114,-

Fritert scampi, agurk, avokado og chilimajones

SAKURA Kr 92,-

Laks, vårløk, agurk og avokado

SPICY SAKURA Kr 116,-

Flambert laks, kimchisaus, vårløk, agurk og avokado

CRISPY CALIFORNIAN Kr 139,-

Fritert maki: kongekrabbe, avokado, agurk og Philadelphiaost

KOMBINERT MENY

Sushi 6 biter ass.	Kr 125,-
Sushi og maki, 10 biter ass.	Kr 177,-
Sushi og maki, 15 biter ass.	Kr 235,-
Sushi, maki og sashimi, 15 biter ass.	Kr 245,-
Sushi, maki og sashimi, 24 biter ass.	Kr 315,-

BJØRK MIX PLATE, DELUXE

Et utvalg av sashimi, Nigiri og maki med garnityr og ulike sauser

Kr 545,-

SUSHI SMÅRETTER

SASHIMI MIKS

8 biter sashimi, assortert, med ulike sauser

Kr 149,-

SASHIMI MIKS

15 biter sashimi, assortert, med ulike sauser

Kr 269,-

TUNFISK TATAKE

Lett ristet tunfisk, baconkrisp og ponzusaus

Kr 95,-

HUSETS SKALLDYRSALAT

Ulike skalldyr, salat og chilimajones.

Ypperlig som forrett, eller som en del av ditt sushimåltid.

Kr 149,-

EXTRA TIL SUSHI

Ingefær	Kr 10,-
Ponzusaus	Kr 15,-
Teriyakisaus	Kr 15,-
Husets chilimajones	Kr 20,-
Husets wasabimajones	Kr 20,-
Kombinasjon - 3 tilpassede sauser	Kr 45,-
Goma Wakame	Kr 35,-

ANBEFALT DRIKKE TIL SUSHI

HVITVIN

Von Winning Win Win, Riesling, Pfalz Tyskland

Kr 120,-/595,-

JAPANSK ØL

Kirin Ichiban Beer Kr 69,-

SAKE

EPLEMOST, RINGI GÅRD Kr 85,-

GRØNN TE Kr 39,-

Kr 32,-

NIGIRI SUSHI: Bit med fisk, skalldyr eller annen topping over marinert ris

MAKI: Marinert ris med sjømat, grønnsaker eller kjøtt, rullet inn i japansk nori-tang

WASABI: Sterk japansk pepperrøtt plante

TATAKE: Japansk tilberedningsmetode hvor man lett steker råvarene.

SASHIMI: Tynne skiver av fisk eller skalldyr, servert uten ris

GUNKAN: Ris innpakket i nori-tang og toppet med garnityr

TEMPURA: Fritert sjømat eller grønnsaker

PONZUSAUS: Saus laget av sitrusfrukter, koriander og soya

TOBIKKO: Rogn fra flyvefisk