

COCKTAILS

COSMOPOLITAN	KR 119,-
Vodka, Cointreau, lime, tranebærjuice, sukker	
WHITE RUSSIAN	KR 115,-
Vodka, Kahlua, krem	
BLACK RUSSIAN	KR 115,-
Vodka, Kalua	
BLOODY MARY	KR 125,-
Vodka, tomatjuice, sitron, lime	
MOJITO	KR 115,-
Rom, lime, mynte, sukker	
NEGRONI	KR 125,-
Gin, Campari, Vermouth	
MOSCOW MULE	KR 115,-
Vodka, ingefærøl, lime, sukker	
BAILEYS COFEE	KR 110,-
Kaffe, Baileys	
ESPRESSO MARTINI	KR 129,-
Baileys, Kaluha, vodka, kaffe, krem	
VIRGIN DAIQURI	KR 69,-
Jordbær, bringeær eller pasjonsfrukt	

GIN & TONIC

GORDON	KR 99,-
TANQUERAY	KR 109,-
HENDRICKS	KR 119,-

CHAMPAGNE & MUSSERENDE

TAITTINGER BRUT RESERVE **KR 975,-**

40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir og 30 % Pinot Meunier. Tattinger, med sin lange historikk og tradisjon, gjør champagnen til et sikkert kjøp med høy kvalitet. Perfekt til fisk, skalldyr eller aperitiff.

**CUVÉE CUIS 1ER CRU BRUT,
PIERRE GIMONNET & FILS** **KR 695,-**

100 % Chardonnay, produsert i ett kalkholdig jordsmonn som gir de beste forutsetningene til denne druen. Til aperitiff, fisk og skalldyr

**GIOVANE PROSECCO DOC BRUT
MILLESIMATO, RUGGERI** **KR 545,- / 99,-**

En lett og fruktig aroma som, deilige friske perler i munnen som renses ganen.

**JAUME SERRA CAVA BRUT,
J. GARCIA CARRION** **KR 485,- / 89,-**

En brilliant Cava, med god aroma med friske noter av frukt og blomster. En moderat syre og vedvarende ettersmak. Passer fint til aperitiff og skalldyr

Alle våre viner inneholder sulfitt

VIN TIL MATEN?

Vår vinmeny er nøye satt sammen, slik at du skal finne en vin som passer til din mat.

Er du usikker kan vi være behjelpelig med å finne en vin som komplimenterer maten og gir deg en god opplevelse.

Spør din servitør som vil komme med sine anbefalinger!

HVITVIN

CLAUDE VAL BLANC **KR 465,- / 99,-**

En frisk fin vin, med innsalg av tropisk frukt, og en god syre i utgangen. Kommer fra Languedoc-Rossillon helt sør i Frankrike.

Passer fint til hvit fisk og skalldyr.

CHABLIS, DOMAINE TREMBLAY **KR 655,- / 129,-**

Liten familieprodusent som lager mineralisk frisk, delikat Chablis fra det unike jordmonnet i området.

**DOM. DE BELLENE SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC,
DOMAINE DE BELLENE** **KR 795,-**

Av 100 % Chardonnay. En pen fylde og smak av konsentrert fersk og lett krydret frukt, et syrlig sting og en slank utgang. Passer fint til fisk og skalldyr.

**SANCERRE 2015,
DOMAINE HENRY NATTER** **KR 655,-**

En klassisk delikat Sancerre på 100 % Sauvignon Blanc, med frisk og god smak. Denne vinen passer bra til salater, ost, fisk og lyst kjøtt.

**RIESLING TROCKEN,
WEINGUT WINTER** **KR 545,- / 119,-**

Frisk Riesling fra området Rheinhessen, svært populær Riesling som passer både til klippfisk og kongekrabbe.

**ALVARINHO,
SOALHEIRO** **KR 575,-**

100 % Alvarinho. Populær vin med sin søte og friske smak. Veldig bra aperitiff eller til fisk, grønnsaker og lyst kjøtt.

**PRÀ SOAVE OTTO, AZIENDA AGRICOLA
DI GRAZIANO PRÀ** **KR 525,-**

Dufter av fersken og sitrus. En fersk og fin fylde med en harmonisk syre og tørr utgang. Passer til fisk og skalldyr.

**SAUVIGNON BLANC,
MARLBOROUGH** **KR 695,-**

Produsert av Kevin Judd, ikon legenden som satte New Zealand på verdens kartet på grunn av sin kvalitet.

RØDVIN

ROSSO DI TOSCANA **KR 465,- / 99,-**

Fra Piccini i Italia. En vellbalansert vin med duft og smak av dype røde bær, og godt innslag av kirsebær. Passert fint til lyst kjøtt og fisk.

**RIPASSO CAMPOLIETI, AZIENDA AGRICOLA
LUIGI RIGHETTI** **KR 545,- / 115,-**

Dyprød, sødmefull og vaniljepreget innslag av mørkebær, utrolig delikat vin som passer til krydret mat, kalv og okse.

**CHIANTI RISERVA DOCG,
PICCINI** **KR 595,- / 125,-**

Har fine innslag av kirsebær, bjørnebær, krydder og litt fat-preg. Delikate tanniner av 100% Sangiovese. Passer til kjøtt og vår egen tørrfiskrett.

**MERCUREY ROUGE,
DOMAINE MICHEL JUILLOT** **KR 695,-**

En fantastisk delikat Pinot Noir, som har en fyldig smak og passer til kylling, gryteretter, fisk og oster.

**AMARONE CAPITEL ROARI,
AZIENDA AGRICOLA LUIGI RIGHETTI** **KR 795,-**

Av 80 % Corvina og 20 % Rondinella. Har preg av mørke bær og tørket frukt. Gir en svak bitter og tørr ettersmak som gjør at den passer fint til vilt.

**VESPA BARBERA,
CASCINA CASTLÈT** **KR 595,- / 125,-**

En dyp og strålende rubinfarge som understreker vinen friskhet. Med en harmonisk og balansert smak og tørr avslutning. Passer til pasta, lyst kjøtt og grillet mat.

**GADIVA DOURO RED,
LAVRADORES DE FEITORIA** **KR 495,-**

Mørk, saftig med delikate bjørnebærtoner, bløte tanniner som gjør vinen svært leskende og lett å drikke.

CUNE RESERVA, C.V.N.E**KR 595,-**

Med en tradisjonell rød farge, rene og fruktige aroma, og en fin smak av friske mørke bær. Konsentrert med fin syrlighet og god struktur. Egnet til rødt kjøtt, vilt og spekeemat.

**BRUNELLO DI MONTALCINO,
VAL DISUGA****KR 895,-**

Kompleks, kirsebær, fat og krydder. Fast ettersmak med god lengde. Fra det flotte Toscana området, av 100% Sangiovese. Passer fint til vilt.

PURE MALBEC, BODEGAS TRAPICHE**KR 595,-**

Nese av røde bær, plommer og lakris. Med elegant modent friskt bærs smak og lang avslutning. En fin vin til grillet kjøtt.

DESSERTVIN

**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA,
AZIENDA AGRICOLA LUIGI RIGHETTI****KR 95,-**

Lukt av deilige, modne kirsebær, svsker, rosiner og nøtter. Med søt og fin friskhet, konsentrert vedvarende deilig dessertvin som passer til sjokolade.

LATE HARVEST TOKAJI, OREMUS**KR 95,-**

Denne Tokaji fra Ungarn er laget på druer som ar en aromatisk og fersk duft, av friske aprikoser, lys honning og lette tropiske frukter. Pen syre og en fast, tørr avslutning. Til bl.a. Karamelliserte desserter

ROSÉVIN

ROSAURA, FEUDI DI SAN GREGORIO**KR 495,-**

Duft av frisk jordbær, bringebær, skog og rød frukt. Passer til pizza, salamier og fersk ost.

AKEVITT

På Bjørk er vi autorisert medlem av Norske Akevitters venner og presenterer stolt fram en stor og variert Akevittmeny som er utvalgt for å passe til maten vi serverer.

BODØ AKEVITT (JUBILEUMSAKEVITT) KR 105,-

Bodø's egen jubileumsakevitt. Med sin runde og fine smak passer denne utmerket som en avec.

BODØ AKEVITT KR 95,-

En egen akevitt fra Bodø, den gir en kompleks smak med noter av anis, karve og rike fataromaer.

SALTEN AKEVITT KR 95,-

En egen saltenakevitt med kvann fra saltenområdet.

GAMMEL OPPLAND KR 92,-

Gammel Opland lagres mellom 26-28 måneder, og med sin nedtonede karve og kryddersmak er dette en klassiker for mange.

GAMMEL OPPLAND SINGLE CASK KR 189,-

Single Cask ble laget for akevitt-connaissseuren som setter pris på komplekse akevitter med distinkt karakter. Fat 5152 gir en mild og god duft mellom eik og krydder.

LINIE LØITEN KR 92,-

Norges største akevittmerke. Den har gode og harmoniske krydder og fataromaer. Den gir en konsentrert smak og lang ettersmak.

LYSHOLM LINIE KR 89,-

Verdens eldste akevittmerke og den mest kjente akevitten utenfor landegrensene. Den er nesten helt uten sukker og er derfor blant de tørreste akevittene.

TAFFEL SIMERS KR 89,-

En vannklar og fat-modnet taffelakevitt

LØITENS FISK & SKALLDYR **KR 75,-**

En mild og aromatisk akevitt med en frisk smak. Et lyst øl er det perfekte følge til fisk og skalldyr.

HELLSTRØM AQUAVIT **KR 89,-**

En fruktig og aromatisk akevitt som er mild og rund i munnen, med sin lange ettersmak og sitrusdominerende smak er dette en akevitt som passer til mange ulike matretter.

ARVESØLVET **KR 89,-**

En lys og gyllen akevitt med duft av appelsin og sitrusoljer. En fin balanse som passer fint til tradisjonell norsk mat.

THRONDHJEMS AKEVITT **KR 119,-**

Med sin store kraft og lange ettersmak er denne komplekse akevitten en slager til den tradisjonelle julematen.

GILDE SKREI **KR 89,-**

Med sin avrundede og milde smak er denne spesialakevitten tilpasset skreimølje.

GILDE DILL **KR 89,-**

En fargeløs, men smaksrik akevitt med dufter som er dominert av dill. En lang og dillpreget ettersmak gjør denne til et godt valg for skalldyr og fiskeretter.

GILDE NON PLUS ULTRA 12 Y **KR 119,-**

Med sin blanding av Gammel Opland, Løiten og Lysholm gir Gilde Non Plus Ultra en fyldig rund og harmonisk smak i munnen med en rik og lang avslutning

COGNAC

BRAASTAD VSOP	KR 98,-
BRAASTAD XO	KR 116,-
BRAASTAD CHATEAU DE TIRAC	KR 259,-
BRAASTAD 100 ANS DE LIBERTE	KR 499,-
BRAASTAD EXTRA	KR 725,-
HENNESSY FINE	KR 98,-
HENNESSY VSOP	KR 116,-
HENNESSY XO	KR 285,-
REMY MARTIN VSOP	KR 98,-
REMY MARTIN XO	KR 279,-
COURVOISIER VSOP	KR 98,-
COURVOISIER XO	KR 269,-

ARMAGNAC

CHATEAU DE LAUBADE XO	KR 98,-
CHATEAU DE LAUBADE, BAS ARMAGNAC 1977	KR 198,-
TRÉS VIEIL ARMAGNAC PLUS DE 20 ANS	KR 116,-
DARTIGALONGUE 1968	KR 149,-

CALVADOS

DARON CALVADOS FINE, PAYS D'AUGE	KR 116,-
----------------------------------	----------

WHISKEY BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK	KR 98,-
JOHNNIE WALKER BLUE	KR 249,-
SEAGRAMS SEVEN 7 CROWN	KR 90,-
JAMESON	KR 95,-
JACK DANIEL'S	KR 95,-
JIM BEAM BLACK BOURBON	KR 95,-

WHISKEY SINGLE MALT

THE MACALLAN FINE OAK 12 YRS	KR 129,-
THE MACALLAN FINE OAK 18 YRS	KR 425,-
THE MACALLAN FINE OAK 25 YRS	KR 415,-
TOMINTOUL PEATY TANG	KR 95,-
TOMINTOUL 10 YRS	KR 98,-
TOMINTOUL 27 YRS	KR 159,-
GLENMORANGIE 10 YRS	KR 109,-
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	KR 149,-
LAPHROAIG	KR 115,-
OBAN 14 YRS	KR 119,-
HIGHLAND PARK 25 YRS	KR 790,-

GRAPPA

MASI KR 135,-

PORTVIN

2003 QUINTA DO CRASTO LBV KR 79,-

SHERRY

VALDIVA, AMONTILLADO EXTRA DRY KR 75,-

LA FRONTERA, AMONTILLADO SUPERIOR KR 79,-

BITTERS

JÄGERMEISTER KR 94,-

FERNET BRANCA KR 94,-

GAMMEL DANSK KR 94,-

MOLINARI SAMBUCA KR 94,-

TEQUILA

SAUZA TEQUILA SILVER KR 94,-

SAUZA TEQUILA GOLD KR 94,-

KAFFELIKØR / LIKØR

BAILEYS	KR 82,-
KAHLUA	KR 86,-
TIA MARIA	KR 86,-
AMARETTO	KR 84,-
GALLIANO	KR 89,-
SOUTHERN COMFORT	KR 89,-
COINTREAU	KR 99,-
XANTÉ	KR 99,-
DRAMBIUE	KR 99,-
CHAMBORD	KR 99,-

KAFFEDRIKKER

KAFFE MED PÅFYLL	KR 37,-
ESPRESSO	KR 34,- / 37,-
AMERICANO	KR 37,-
CAFFE LATTE	KR 45,-
CAFFE LATTE MED SMAK	KR 49,-
CAPPUCCINO	KR 45,-
MACCHIATO	KR 42,-
CAFFE MOCCA	KR 49,-
CORTADO	KR 42,-
TE	KR 35,-

ØL

NORLANDSPILS Fat, 0,4 l – 4,5 % (bygg)	KR 76,-
BÅDIN MOLOEN 0,33 l – 5 % (bygg, hvete)	KR 115,-
BÅDIN MJELLE, WIT 0,33 l – 5,2 % (bygg, hvete)	KR 115,-
BÅDIN VESTFJORDEN, IPA 0,33 l – 6,6 % (bygg)	KR 115,-
BÅDIN RENSÅSEN, MOSAIC PALE-ALE 0,33 l – 5 % (bygg)	KR 115,-
KINN SJELEFRED 0,375 l – 4,5 % (bygg)	KR 99,-
KINN PILEGRIM 0,375 l – 4,5 % (glutenfri)	KR 99,-
LOFOTPILS NORLANDS IPA 0,33 l – 8 % (bygg)	KR 119,-
LOFOTPILS GODT HAIL 0,33 l – 6 % (bygg)	KR 115,-
NØGNE Ø IMPERIAL STOUT 0,33 l – 9 % (bygg)	KR 119,-
NØGNE Ø BLONDE ALE 0,33 l – 4,5 % (bygg)	KR 114,-
RINGNES LITE 0,33 l – 4,3 % (glutenfri)	KR 91,-

ØL

BROOKLYN LAGER	KR 94,-
Fat, 0,35l – 5,2 % (bygg)	
FRANZISKANER, HEFE WEISSBIER HELL	KR 135,-
Fat, 0,5l – 5 % (bygg, hvete)	
BROOKLYN EAST IPA	KR 119,-
0,35l – 6,9 % (bygg)	
CORONA	KR 99,-
0,35l – 4,5 % (bygg)	
CARLSBERG	KR 91,-
0,3l – 4,5 % (bygg)	
FRANZISKANER, HEFE WEISSBIER DUNKEL	KR 135,-
0,5l – 5 % (bygg, hvete)	
HOEGAARD WIT	KR 99,-
0,33l – 4,9 % (bygg, hvete)	
CRABBIES GINGER BEER	KR 98,-
0,33l – 4 %	

CIDER

SOMERSBY CIDER KR 95,-
0,33 l – 4,5 %

ALKOHOLFRITT ØL

MUNKHOLM KR 56,-
0,33 l (bygg)

CARLSBERG NON ALCOHOLIC KR 65,-
0,33 l (bygg)

EDINGER KR 65,-
0,33 l (bygg, hvete)

MINERALVANN

PEPSI COLA, PEPSI MAX, 7UP, SOLO KR 48,-

**FARRIS NATURELL, FARRIS LIME,
FARRIS BRIS NATURELL** KR 48,-

Helt naturlige juicer, uten tilsetninger:

EPELMOST KR 39,-

APPELSIN KR 39,-

GRANATEPLE MED DRUE OG BÆR KR 42,-