



Jul på Bjørk

DESSERT:
HJEMMELAGET
KARAMELLPUDDING
Karamellsaus, rom-rosin
iskrem og
karamellflarn.

SMAKEN AV JUL - VELG MELLOM:

LUTEFISK FRA BRØDRENE BERG PÅ VÆRØY

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

(1, 7, 11, 14)

495, – / 655, – inkl. dessert.

PINNEKJØTT

Kålrotstappe og Gulløypotet.

(1, 14)

425, – / 595, – inkl. dessert.

RIBBE

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

(1, 6a 10, 11, 14)

355, – / 525, – inkl. dessert.

SELSKAPSMENY 1: SMAKEN AV BJØRK

ANTI PASTI

Nystekt brød med pesto, spekemat fra Tind, to typer ost med søtt tilbehør, oliven, kremet 'Nduja. Perfekt å dele for to personer eller som hovedrett til en person.

RAVIOLI

Fyllt med kremet kantarell, piggsopp og steinsopp. Serveres med kyllingsjy, brunet smør og ristede hasselnøtter.

GRILLET PIGGVAR

Bakt fennikkel, grillet løk og spinat, beurre blanc med erter og gressløk

GRILLET MØRBRAD AV DÅHJORT

Stekt rosenkål med bacon, selleri, grønnkål og sennepsfrø, kremet viltsaus med timian og steinsopp, potetkrem.

VARM EPLETERTE

Salt karamell og vaniljeis.

3-retter 675,– pr person

Drikkepakke 560,– (4 gl vin)

5-retter 799,– pr person

Drikkepakke 700,– (5 gl vin)

SELSKAPSMENY 2: VEGETAR

RAVIOLI (V)

Fyllt med kremet kantarell, piggsopp og steinsopp. Serveres med brunet smør og ristede hasselnøtter.

RISOTTO MED SOPP OG SELLERI

Risotto med sopp, grillet selleri, erter, persille, sitron og revet parmesan.

VARM EPLETERTE

Salt karamell og vaniljeis.

3-retter 675,– pr person

Drikkepakke 560,– (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®