

SELSKAPSMENY

DAGENS MENY

Vår mest populære meny,
der kokkene viser sin kreativitet
og setter sammen en meny basert
på dagens beste råvarer.

Du kan velge kjøtt
eller fisk til hovedrett:
3-retter 465,-
4-retter 535,-
5-retter 595,-

Meny 1

Anti pasti
Fjøl med italienske skinker, pølser
og crostinis med tilbehør

Stekte kamskjell
Jordskock og sellerisuppe

Grillet tørrfisk à la Svendgårds
Ertepuré, posjert egg, baconsmør
og aioli poteter.

Saltimbocca
Kalvefilet surret med italiensk skinke, spisskål,
soppsaus og bakte småpoteter

Ostetallerken
Med søtt tilbehør

Bjørkes tiramisù
Verdens mest berømte dessert.
Espressodryppet fingerkjeks, toppet med rom,
mascarponekrem og grovhakket sjokolade.
Drysset med kakao.

3-retter 499,-
4-retter 575,-
5-retter 615,-

(Du velger Saltimbocca eller
Grillet tørrfisk til hovedrett)

Meny 2

Hvitløksbrød
Ristet brød med hvitløk, olivenolje,
tomatsalat og pesto

Bjørkes kremete fiskesuppe
Fisk, skalldyr og safran

Bresert lammeskank
Bakte grønnsaker, potetkrem og rødvinsaus

Sjokolademousse med krokan
med friske bær & vaniljeis

3-retter kr 499,-
4-retter kr 575,-

Meny 3

Sushi
Det er god sushi tradisjon å la kokken
bestemme hva du skal spise.
På den måten er du sikret dagens absolutt
beste råvarer, du får fin balanse i måltidet og
du overraskes underveis. Inneholder dessert,
og tilsvarer en 4-retters meny.

Kr 475,-

Som drikke til sushi, vil vi anbefale en av
våre riesling viner eller det japanske ølet
Kirin Ichiban Beer Ønsker du et alkoholfritt
alternativ, anbefaler vi vår ferskpressede
eplemost fra Ringi Gård.

bjørk

CAFE | BAR | RESTAURANT

Til alle våre menyer, vil vår vinkelner gjerne anbefale
passende viner eller annen drikke til de ulike rettene.

Dersom noen i ditt selskap har matallergi,
vennligst gi beskjed til oss i forkant slik at vi kan
forberede oss på dette.

Har du andre ønsker?

Ring Andreas Spørck (755 24 040) for en nærmere prat.