

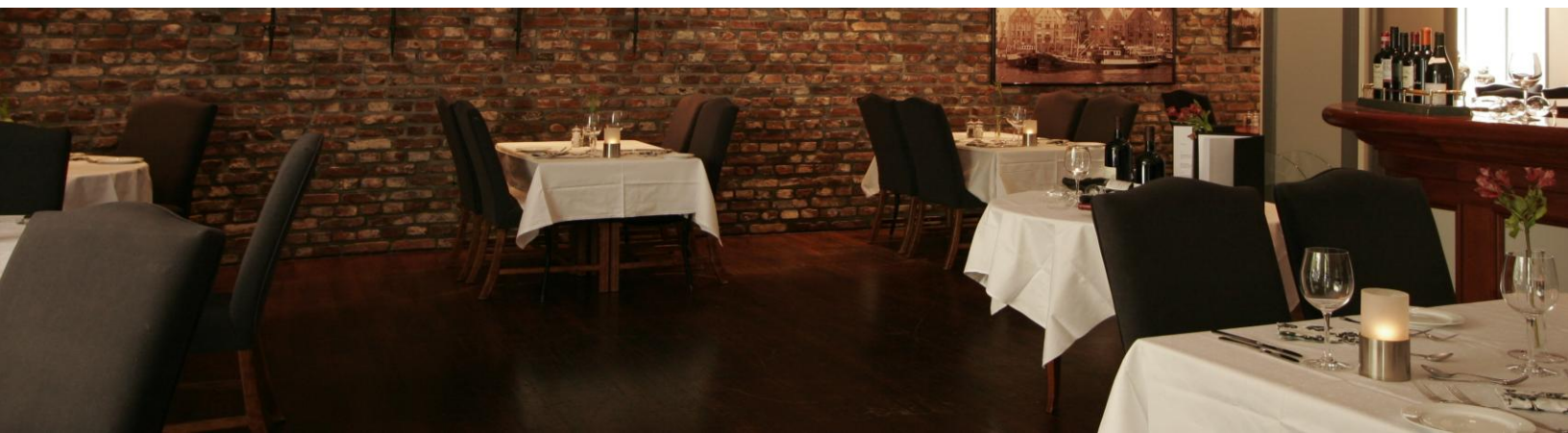
BEYER'EN

BAR + RESTAURANT

VELKOMMEN TIL BEYER'EN BAR + RESTAURANT

En meny med ærlig, rustikk mat hvor smakene er satt i hovedfokus.

A menu with "honest", rustic food where the different tastes are allowed to shine.



FORRETTER STARTERS

Pannestekt Kamskjell

Med blomkålpuré, syltede rødbeter og hasselnøttsmør.

Pan-fried Scallops

With cauliflower pureé, pickled beets and hazelnut butter.

NOK 125,-

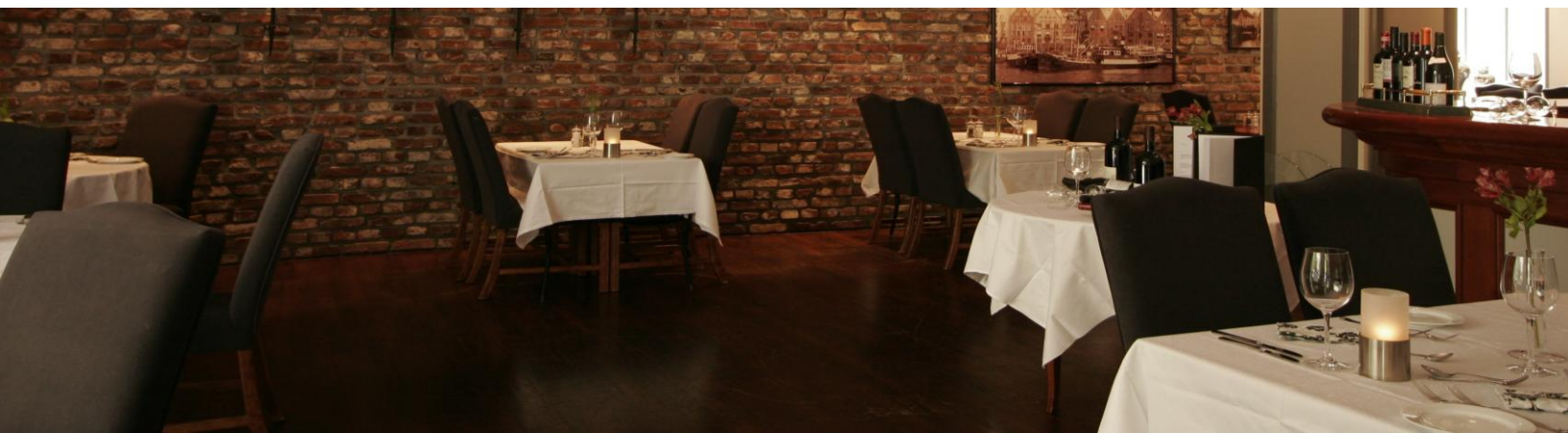
Gulrot og Gresskarsuppe

Serveres med røkt kremost, sprø bacon og tilsmakt med chilli.

Carrot and Pumpkin Soup

Served with smoked cheese, crispy bacon and flavored with chili.

NOK 115,-



HOVEDRETTER MAIN COURSES

Indrefilet av Okse

Marineres med smaker fra kjøkkenets egen urtehage. Serveres med sesongens grønnsaker, bakte amandinepoteter og rødvin saus.

Fillet of Beef

Marinated with flavors from the kitchen's own herb garden. Served with seasonal vegetables, baked amandine potatoes and a red wine sauce.

NOK 325,-

Braiseret Lammeskank

Serveres med rotgrønnsaker, moste poteter og sjysaus.

Braised Lamb Shank

Served with root vegetables, mashed potatoes and gravy.

NOK 285,-

Ytrefilet av Hjort

Med rødløkskompott, jordskokkpuré og madeirasaus.

Fillet of Deer

With red onion compote, artichoke puree, and madeira sauce.

NOK 295,-

Persetorsk

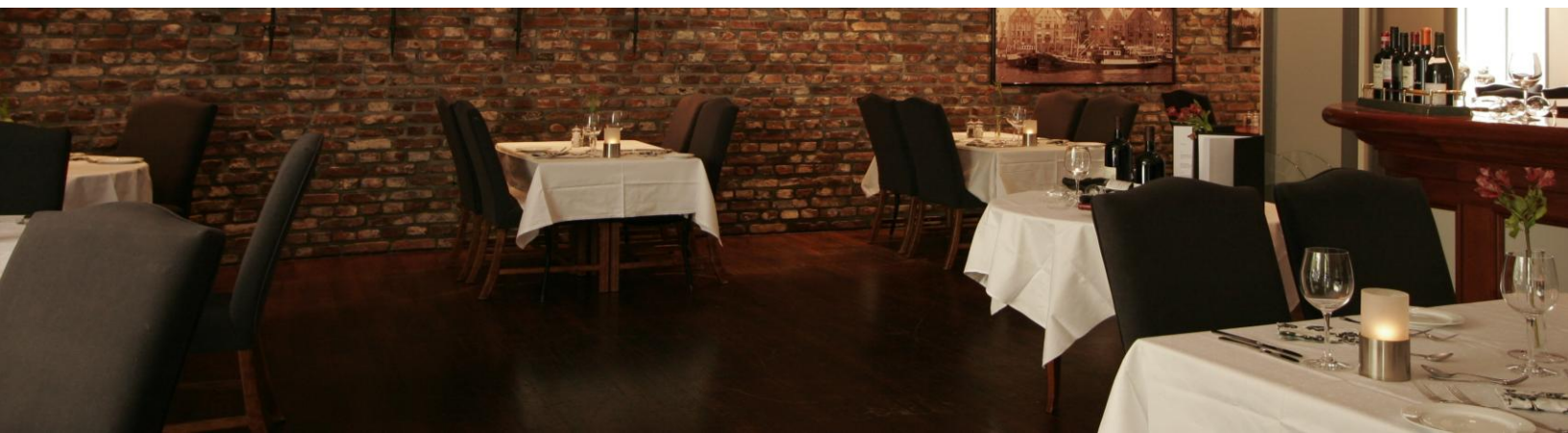
Serveres med sautert kål, asparges, kokte poteter og ramsløksmør.

En bergensk klassiker.

"Persetorsk"

A Traditional Norwegian/Bergen fish dish. Fillet of cod served with asparagus, sautéed savoy cabbage, butter sauce and steamed potatoes.

NOK 265,-



DESSERTER DESSERTS

Sjokolade

Lun sjokoladedessert. Servert med en syrlig sorbet og nøttecrunch.

Chocolate Melloux

A warm chocolate dessert. Served with sorbet and nut crunch.

NOK 135,-

Creme Brulé

Creme Brulé

NOK 125,-

Oster

Serveres med eplekompott, rødbetsirup og kjeks.

A Selection of Cheeses

Served with apple compote, beetroot syrup and biscuits.

NOK 135,-

