



Snacks

Hele dagen // All day

Spekemat og ost

Cured meats and cheese

Melk, sulfitt

295,-

Dagens brød og smør

Today's bread and butter

Melk, hvete, sennep

65,-

Mandler fra Valencia, ristet og saltet //

Salted almonds

55,-

Skål med oliven // Olives

55,-

Lunsj // Lunch

12:00 – 17:00

~ Cæsarsalat ~

**Livèche kyllinglår, hjertesalat,
parmesandressing, bacon, sprø kjerner og
karse**

Livèche chicken leg, Romano salad, parmesan
dressing, bacon, crispy seeds and cress

Egg, sennep, melk

275,-

Fiskesuppe med dagens fangst, blåskjell, reker og julienne-grønnsaker

Fish soup with catch of the day, mussels,
shrimps and julienne-vegetables

Fisk, skalldyr, egg, hvete

325,-

~ Caprese ~

**Mozzarella fra Sørlandet og tomater fra
Frode Brimse, ruccola, sprøtt brød,
olivenolje og basilikum**

Caprese; mozzarella and tomatoes with crispy
bread, olive oil and basil

Hvete, melk

275,-

Råmarinert kveite med tindved og appelsin, chili, jalapeñodressing og sesamfrø

Raw marinated halibut with sea buckthorn
and orange, chili, jalapeño dressing and
sesame seeds

Fisk, sesamfrø, egg

275,-

~ Croque madame ~

**Sandwich med bogskinke, parmesan,
trøffelbechamel, stekt egg og gressløk**
Croque madame; sandwich with ham,
parmesan, bechamel with truffle, fried egg
and chives

Melk, hvete, egg, sennep

255,-

Entrecôte fra TT Meat

**Tomatsalat med parmesan og ruccola,
confitert hvitløk, rødvinssjy og poteter**

Entrecôte with tomato, rocket and parmesan
salad, confit of garlic, red wine jus and
potatoes

Sulfitt, selleri, melk

565,-

Hamburger av okse med bacon, Jærost, sennep, syltet rødløk og brioche. Serveres med fries og chilimajones

Beef burger with cheese, pickles, mustard, red
onion and brioche. Served with fries and chili
mayonnaise

Hvete, melk, sennep

345,-

Velkommen til
Bevaremegvel Bar & Restaurant

51 84 38 78

www.restaurantbevaremegvel.no



A la carte // A la carte

17:00 – 21:00

Forrett // Starters

Østers "Fine de Claire" // Oysters

1 stk. 65,-

6 stk. 330,-

Naturelle // Champagne-vinaigrette

Bløtdyr, sulfitt

Råmarinert kveite med tindved og appelsin, chili, jalapeños dressing og sesamfrø

Raw marinated halibut with sea buckthorn and orange, chili, jalapeño dressing and sesame seeds

Fisk, sesamfrø, egg

255,-

Spekemat og ost med tilbehør

Cured meats and cheese

Melk, sulfitt

295,-

~ Caprese ~

Mozzarella fra Sørlandet og tomater fra Frode Brimse med sprøtt brød, olivenolje og basilikum

Caprese; mozzarella and tomatoes with crispy bread, olive oil and basil

Hvete, melk

225,-

Hovedretter // Main courses

Fiskesuppe med dagens fangst, blåskjell, reker og julienne-grønnsaker. Serveres med dagens brød

Fish soup with catch of the day, mussels, shrimps and julienne-vegetables. Served with bread of the day

Fisk, skalldyr, egg, hvete, melk

Liten 235,- Stor 325,-

Bakt brosme med variasjon på brokkoli, grønnkål, småpoteter fra Jæren og smørsaus med rogn og dill

Baked cusk with broccoli, kale, potatoes and butter sauce with roe and dill

Fisk, melk, sulfitt

465,-

Entrecôte fra TT Meat

Tomatsalat med parmesan og ruccula, confitert hvitløk, rødvinssjy og småpoteter fra Jæren

Entrecôte with tomato, rocket and parmesan salad, confit of garlic, red wine jus and potatoes

Sulfitt, selleri, melk

565,-

Hamburger av okse med bacon, Jærost, sennep, syltet rødløk og brioche. Serveres med fries og chilimajones

Beef burger with cheese, pickles, mustard, red onion and brioche.

Served with fries and chili mayonnaise

Hvete, melk, sennep

345,-

Spør oss gjerne om anbefalt drikke til maten!

Velkommen til
Bevaremegvel Bar & Restaurant
51 84 38 78

www.restaurantbevaremegvel.no



Dessert // Desserts

Crema Catalana med jordbær og tuille

Crema Catalana with strawberries and tuille

Melk, egg, hvete

175,- (tilgjengelig hele dagen // all day)

Lun rabarbrakake med marsipan, brunet smør, salt karamell og yoghurt- og kremostis

Warm rhubarb cake with marzipan, browned butter, salted caramel and yogurt and cream cheese ice cream

Melk, egg, hvete, mandler

175,- (tilgjengelig hele dagen // all day)

2 kuler sorbet

2 scoops of sorbet

Hvete

120,-

3 typer ost med tilbehør

Cheeseplate

Melk, hvete. NB: kan inneholde flere typer allergener, opplys om dine allergier. Please inform the waiter of your allergies.

235,-

Kaffe & avec //

Coffee & avec

Kaffe

Sort kaffe	49,-
Dobbel Espresso	51,-
Cappucino	59,-
Caffe Latte	59,-
Coffee Baileys	105,-
Irish Coffee	165,-

Cognac

Remy Martin VSOP	145,-
Braastad XO	155,-
Martell Noblige	160,-
Remy Martin XO Excellence	329,-

Armagnac // Calvados

Blanche de Pellehaut Armagnac	129,-
Magloire VSOP Calvados	115,-
Boulard XO Calvados	169,-

Grappa

Prod. del Barbaresco, Grappa di Nebbiolo	149,-
Marolo, Grappa di Bussia	190,-
Dom. Michel Juilliot, Marc de Bourgogne	215,-

Søtvin (6 cl)

Chateau de Myrat Sauternes 2016	160,-
Viviano, Recioto della Valpolicella 2013	200,-

Hetvin (6 cl)

Bacalhôa Muscatel de Setúbal 2019	155,-
Pereira d'Oliveira Vinhos Malvazia 1994	365,-
Pereira d'Oliveira Vinhos Boal 1982	495,-
Pereira d'Oliveira Vinhos Boal 1903 per cl	249,-

Velkommen til
Bevaremegvel Bar & Restaurant
51 84 38 78

www.restaurantbevaremegvel.no

Øl på tapp // Draft Beer

0,33/0,40

Tou Pilsner	110,-/122,-
Frydenlund Fatøl	119,-/135,-
Frydenlund Juicy IPA	132,-/149,-

0,25/0,50

Kronenbourg 1664 Blanc	99,-/189,-
------------------------	------------

0,33/0,50

Brooklyn Lager	139,-/189,-
----------------	-------------

Øl på flaske og boks / /Beer by can or bottle

Carlsberg Pilsner	129,-
Ringes Lite Glutenfri Pils	129,-
Ringnes Julebukk	180,-
Brooklyn East IPA	190,-
Jacobsen,	
Golden Naked Christmas Ale (0,75)	380,-

Lokale øl / Local Beers

Lervig

Lucky jack Pale Ale	125,-
Perler for svin IPA	165,-
Konrad Stout	180,-

Jåttå gårdsbryggeri

Frekkas Lys Ale	125,-
Red Ale	130,-
Dronning IPA	150,-

Sider og alkopop

Crowmoor extra dry apple cider	155,-
Breezer (appelsin/jordbær)	145,-
Epli sideri Vindpust Eplesider (0,75)	750,-

Alkoholritt // Non Alco

Munkholm	89,-
Brooklyn Special Effects	90,-

Lervig No worries (IPA/Grapefruit IPA/Pils)	90,-
--	------

Mineralvann

(Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta)	69,-
Soft fra Safteriet	
(Eplemost, Hylleblomst, Kirsebær)	89,-
Tou Eplemost	69,-
Fever tree ginger beer (0,2)	69,-
Mack Arctic water	69,-

Cocktails

Dry martini	170,-
Negroni	170,-
Americano	155,-
Moscow mule	155,-
Whiskey sour	155,-
Sloe gin sour	155,-
Old fashioned	155,-

Spritzere

Aperol	160,-
Campari	160,-
Hugo	160,-
Limoncello	160,-

Mocktails

Elderflower sour	89,-
Cherry sour	89,-

Velkommen til
Bevaremegvel Bar & Restaurant
51 84 38 78

www.restaurantbevaremegvel.no