



A LA CARTE MENY

VIN- OG ØLLISTE

Velkommen til smaksfristelser i Terminus Whiskybar
– småretter, hovedretter og forfriskninger.

Welcome to the flavours of Terminus Whiskybar
– delicate light dishes, delicious main courses, delectable
desserts, and delightful hot and cold refreshments.

Terminus Whiskybar har lenge vært en av Norges største whiskybarer, og er det den dag i dag. Baren er flere ganger kåret til byens beste hotellbar, og har ved flere anledninger fått status som Goldbar (Great Whisky Bars Europe) av Whisky Magazine.

Mandag – torsdag: 1600 – 00.00.
Fredag – lørdag: 16:00 – 01.00.
Kjøkkenet stenger kl. 22.00.

Baren har et enestående utvalg av whisky, og byr også på vin, øl, annen sprit og mineralvann.

Terminus Whiskybar has been one of the largest whisky bars in Norway for a long time, and still is. The bar has been named the best hotel bar in Bergen several times, and has received the Goldbar (Great Whisky Bars Europe) several times by Whisky Magazine.

Monday – Thursday, 4 pm – 12.00 am.
Friday - Saturday, 4 pm – 1.00 am
The kitchen closes at 10 pm.

Our bar offers an exceptional selection of whiskies, as well as wines, ales and lagers, other spirits and mineral water.

SMÅRETTER LIGHT DISHES

NØTTESTEIK

(VEGETAR)

Grillede grønnsaker, pastinakkpure, bakt tomat, spisskålsalat og Amadinepoteter
Allergener: Egg, hasselnøtter, mandler, melk

Nut roast (vegetarian). Grilled vegetables, parsnip purée, baked tomato, pointed headed cabbage salad and Amadine potatoes

Allergens: Almonds, egg, hazelnuts, milk

165

Vin anbefaling/recommended wine:
Principiano Piemonte Barbera 2016

CÆSARSALAT

Kylling, romanosalat, krutonger og cæsardressing

Allergener: Fisk, hvete, melk, sennep

Caesar salad with romano salad, chicken breast, croutons and caesar dressing

Allergens: Fish, wheat, milk, mustard

165

Vin anbefaling/recommended wine:
The Project Sauvignon Blanc 2018

POTETSUPPE

Kremet potetsuppe med sprøstekt Santa Kristinaskinke, gressløkolje og potetchips

Allergener: Melk

Creamed potato soup with crispy Santa Kristina ham, chive oil and potato chips

Allergens: Milk

125

Vin anbefaling/recommended wine:
Chablis Pierre de Prehy 2017

CAPRESE

Tomat og mozzarellasalat med frisk basilikum og olivenolje

Allergener: Melk

Tomato and mozzarella salad with fresh basil and olive oil

Allergens: Milk

110

Vin anbefaling/recommended wine:
The Project Sauvignon Blanc 2018

BLÅSKJELL

Blåskjell dampet med løk, persille, hvitvin og fløte.

Allergener: Melk, skaldyr

Steamed mussels with onion, parsley, white wine and cream

Allergens: Milk, shellfish

155

Vin anbefaling/recommended wine:
Sancerre Les Grands Champs 2016

HOVEDRETTER MAIN COURSES

REINSDYR

Reinsdyr fra Jotunheimen, pastinakkpure, gulrot, brokkoli, Forestierpotet og kremet viltsaus

Allergener: Egg, hvete, melk, soya

Reindeer from Jotunheimen, parsnip purée, carrot, broccoli, potatoes Forestière and creamed wild game sauce

Allergens: Egg, milk, soya, wheat

285

Vin anbefaling/recommended wine:
Dirt Track Cinsault 2017

LYSING

Lokalfanget Lysing fra Nordhordland, spisskålsalat med urter, stekt blomkål, grønnkål, gulrot og brunet kapersmør

Allergener: Fisk, melk

Locally caught European Hake from Nordhordland, pointed headed cabbage with herbs, fried cauliflower, kale, carrot and served with capers butter

Allergens: Fish, milk

225

Vin anbefaling/recommended wine:
Chablis Pierre de Prehy 2017 eller/or
Pinot Noir 2016

HAMBURGER

Hjemmelaget storfefurger , cheddarost, bacon, sylteagurk, tomat, rødløk og aioli. Serveres med ovnstekte båtpoteter

Allergener: Egg, hvete, melk, sesam

Our homemade beef burger with cheddar cheese, bacon, pickles, tomato, red onion and aioli. Served with oven fried potatoes

Allergens: Egg, wheat, milk, sesame seeds

195

Vin anbefaling/recommended wine:
Cune 2014

Tilbehør til rettene inneholder følgende allergener: Hvete og egg.
Many dishes are served with bread and aioli, which have allergens: Wheat and egg.

PIZZA

(Alle våre pizzaer er hjemmelaget og bakt i steinovn. Allergener: Hvete, melk)
(All of our pizzas are homemade and baked in our stone oven. Allergens: Wheat, milk)

FINOCCHIONA

Fennikelsalami, tomatsaus, ost, rødløk, chili

Fennel Salami, tomato sauce, cheese, red onion, chili

155

Vin anbefaling/recommended wine:
Principiano Piemonte Barbera 2016

TONY SOPRANOS

Parmaskinke, tomatsaus, fersk mozzarella, purreløk og ruccola

Parma ham, tomato sauce, fresh mozzarella, leek and rocket salad

165

Vin anbefaling/recommended wine:
Santa Cristina 2015

DESSERT DESSERT

JORDBÆR

Norske jordbær med balsamico, kumquatsirup og pasjonsfruktsorbet
Norwegian strawberries with balsamico, kumquat syrup and passion fruit sorbet

100

Vin anbefaling/recommended wine:
Moscato d'Asti 2016

SORBETTALLERKEN

Utvalg av hjemmelagde sorbeter med friske bær og peanøttkaramell

Allergener: Melk, peanøtter

Assorted homemade sorbets with fresh berries and peanut caramel

Allergens: Milk, peanuts

100

Vin anbefaling/recommended wine:
Moscato d'Asti 2016

ANBEFALTE VINER TIL VÅR BARMENY

RECOMMENDED WINES FOR OUR BAR MENU

VENNLIGST TA KONTAKT MED BETJENINGEN OM DU HAR ALLERGIER ELLER OM DU ØNSKER Å SE VINKARTET.
PLEASE CONTACT OUR STAFF IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR IF YOU WISH TO SEE THE WINE MENU.

MUSSERENDE

Frankrike, Champagne
Lefebvre Champagne Cuvée Réserve Brut,
Champagne Lefebvre **595 fl./btl.**

Italia, Veneto
Prosecco Brut, Verrocchio **95 gl./450 fl./btl.**

Spania, Catalonia
Soler-Jové Cava Brut Reserva, Soler-Jové **400 fl./btl.**

Norge, Hardanger
Aroma, Spilde sider (0,375 l) **145 fl./btl.**

ROSÉVIN

Italia, Piemonte
Tariquet Rosé 2016, Dom. du Tariquet **80 gl./400 fl./btl.**

HVITVIN

Frankrike, Loire
Sancerre Les Grands Champs 2016,
Domaine Fouassier **115 gl./575 fl./btl.**

Frankrike, Burgund
Chablis Pierre de Prehy 2017,
Jean-Marc Brocard **115 gl./575 fl./btl.**

Tyskland, Pfalz
Riesling 2017, Hans Baer **90 gl./450 fl./btl.**

Sør-Afrika, Western Cape
The Project Sauvignon Blanc 2018,
The Project Wines Pty Ltd **90 gl./450 fl./btl.**

RØDVIN

Italia, Piemonte
Principiano Piemonte Barbera 2016, Principiano Piemonte
Barbera 2016 **90 gl./ 450 fl./btl.**

Italia, Toscana
Santa Cristina 2015, March. Antinori **100 gl./495 fl./btl.**

Sør-Afrika, Swartland
Dirt Track Cinsault 2017, Duncan Savage **90 gl./450 fl./btl.**

Tyskland, Pfalz
Pinot Noir 2016, Willa Wolf **90 gl./450 fl./btl.**

Spania, Rioja
Cune Crianza 2014, CVNE **100 gl./495 fl./btl.**

DESSERTVIN

Frankrike, Bordeaux
Chateau Graves Sauternes 2011 **75 gl. (4 cl.)**

Italia, Piemonte
Moscato d'Asti 2017, G.D. Vajra **425 fl./btl.**

Portugal, Douro
Quinta de la Rosa Tawny, Quinta de la Rosa **60 gl. (4 cl.)**

SNACKS

NACHOS med rømme & salsa
Nachos with salsa and sour cream **55**

OLIVEN
Olives **55**

OST- OG SPEKESNACKS
Cheese and cured meats **95**

NØTTER
Nuts **35**

CHIPS **35**

ØLLISTE

BEER LIST

VENNLIGST TA KONTAKT MED BETJENINGEN OM DU HAR ALLERGIER.
PLEASE CONTACT OUR STAFF IF YOU HAVE ANY ALLERGIES.

PÅ TAPP/DRAFT BEER:

Hansa. 4,5% (0,4l) kr 86
Waldemars (0,4l) kr 136

Lervig - Sippin Into Darkness. 12% (0,33l) kr 160
Ægir Lynchburg Natt IP. 10% (0,5l) kr 240
Haandbryggeriet JaBeer Baltisk Porter. 10% (0,33l) kr 146

ØL PÅ FLASKE/BOTTLED BEER:

Pils/lager:

Hansa. 4,5% (0,33l) kr 80
Heineken. 4,7% (0,33l) kr 92
Sol. 4,5% (0,33l) kr 98

Blonde:

Ægir Bøyla Blonde. 4,7% (0,33l) kr 98
Brewdog Trashy Blonde. 4,1% (0,33l) kr 98
7 Fjell Småtøs American Blonde. 4,7% (0,33l) kr 112
Bømmeløen Gunnlod -
Vinland Blond Ale. 4,7%. (0,33l) kr 98

Pale Ale:

Brewdog Vagabond Pale Ale. 4,5% (0,33l) kr 98
Lervig Lucky Jack. 4,7% (0,33l) kr 98
Sierra Nevada Pale Ale. 5,6% (0,35l) kr 122
7 Fjell Tjømme. 6,0% (0,33l) kr 122
Lysefjorden Engelsk Pale Ale (Bitter). 4,7% (0,5l) kr 126
Lervig Lucky Jack Grapefruit. 4,7% (0,33l) kr 98
Kinn Pilegrim. 4,5% (0,37l) kr 108
Nøgne Ø Pale Ale. 7,5% (0,33l) kr 108
Nøgne Ø Saison. 6,5% (0,33l) kr 98

Ipa:

Brewdog Punk Ipa. 5,6% (0,33l) kr 112
7 Fjell Fløien. 6,9% (0,33l) kr 122
Ægir Ipa. 6,5% (0,33l) kr 116
Nøgne Ø Ipa. 7,5% (0,33l) kr 108
Nøgne Ø Two Captains. 8,5% (0,33l) kr 116
Haandbryggeriet Humlejus. 4,5% (0,33l) kr 108
Haandbryggeriet Inferno Triple IPA. 10% (0,33l) kr 146

Amber/brown:

Newcastle BrownAle. 4,5% (0,33l) kr 92
Ægir Rallar. 4,7% (0,33l) kr 98
Lervig Hoppy Joe. 4,7% (0,33l) kr 98
Kinn Sjelefred. 4,7% (0,33l) kr 108

Stout:

Haandbryggeriet -
Dark Force Imperial Wheat Stout. 8,5% (0,33l) kr 146
Haandbryggeriet
Raspberry Export Stout. 7,6% (0,33l) kr 146

Porter:

Nøgne Ø Porter. 7,0% (0,33l) kr 108
Harviestoun Ola Dubh 12y. 8,0% (0,33l) kr 154
Harviestoun Ola Dubh 16y. 8,0% (0,33l) kr 154
Harviestoun Ola Dubh 18y. 8,0% (0,33l) kr 154
Ægir Natt Imperial Porter. 10% (0,33l) kr 160

Belgian:

Austmann Tre gamle damer. 5,5% (0,33l) kr 112
Duvel. 8,5% (0,33l) kr 126
Chimay Blue. 9,0% (0,33l) kr 126

Surøl

Oude Kriek Boon. 6,5% (0,37l) kr 138
Oud Beersel Oude Geuze. 6,0% (0,37l) kr 146

Scottish:

Ægir Lindisfarne Scottish ale. 7,0% (0,33l) kr 122
Innis&Gunn Original. 6,6% (0,33l) kr 132
Clan Brewery -
Red/Stout/Spruce/Golden. 8,0% (0,33 l) kr 148

Hefe Weiss:

Weihenstephaner Hefe Weiss. 5,4% (0,5l) kr 116
Erdinger Hefe Weiss. 5,3% (0,5l) kr 122
7 Fjell Møllaren - Citrus Wheat. 4,7% (0,33 l) kr 108

Ginger Beer and Cider:

Ginger Joe Ginger Beer. 4,0% (0,33l) kr 89
Grevens Pærecider. 4,7% (0,33l) kr 98
Bulmers Original Cider. 4,5% (0,5l) kr 116

Alkoholritt/Non-alcoholic:

Clausthaler (0,33l) kr 49
Erdinger Alkoholfrei (0,33l) kr 60
Fentimans Ginger Beer (0,27l) kr 69
Gotlands Easy Rider IPA. 0,4% (0,33 l) kr 69

Spilde Eplemost (0,75l) kr 49/155
Cola (0,33l) kr 49
Cola Zero (0,33l) kr 49
Sprite (0,33l) kr 49
Fanta (0,33l) kr 49
Hansa Eplemost (0,33l) kr 49
Orju Appelsinjuice (0,33l) kr 49
Olden med/uten kullsyre (0,35l) kr 49