

God Jul!

JULEMAT OG TRADISJONER

I Norge er vi meget tradisjonsbundne, spesielt i julen, og holder fortsatt på juletradisjoner som har røtter helt tilbake til hedensk tid. Å holde på slike tradisjoner er viktig for oss, og på Bryggen Tracteursted serverer vi i førjulstiden:

PINNEKJØTT: som har en lang ubrutt tradisjon bak seg som julemat, spesielt på Vestlandet. Tradisjonelt ble de ferske fåresidene først tørrsaltet eller lagt i saltlake et par uker. Deretter ble de hengt tørt, luftig og kjølig på stabburet. I tørket tilstand var ribbesidene svært holdbare. Pinnekjøtt var gjestebudskost, og særlig knyttet til julen. Mange steder var det selve julekveldsmaten. Andre steder ble pinnekjøttet servert midt på dagen på julaften og også gjerne en av de andre høytidsdagene i julen.

LUTEFISK: Hvorfor og når man begynte å behandle tørket fisk med lut er uklart, men det er en gammel tradisjon. En legende sier at et lager med tørrfisk brant opp etter et lynnedslag. Tørrfisken ble liggende igjen i asken som ble våt i det påfølgende regnet. Den gangen spiste man mat som bare var udelikat og ikke forgiftet, og fisken ble antakelig dermed vasket grundig i rent vann for å få bort den verste sotmengden. Dermed var lutefisken født. Den eldste trykte danske kokeboken sier derimot at dersom man ikke har tid til å bløte tørrfisken lenge nok, kan en neve aske i kokevannet redusere koketiden. Dette kan kanskje si noe om hvordan lutefisken ble utviklet.

Alle våre gjester skal kose seg i juletiden og vi serverer et stort utvalg av fisk, kjøtt- og vegetarretter samt svineribbe i tillegg til den tradisjonelle julematen.

TRADITIONAL NORWEGIAN CHRISTMAS FOOD

Norwegians are very committed traditionally, especially during Christmas, and still hold on to Christmas traditions that have roots dating back to heathen times. It is important for us to keep to these traditions and at Bryggen Tracteursted we serve:

"PINNEKJØTT": a traditional dish with a rich history, especially popular during Christmas in Western Norway. The dish is made from fresh mutton ribs, which were either dry-salted or brined for several weeks before being hung to dry. In this preserved state, the ribs could last for an extended period of time. Pinnekjøtt was often prepared for special occasions, particularly when entertaining guests, and became a staple of Christmas celebrations. In many households, it was the main dish for Christmas Eve dinner, while in others, it was enjoyed as a Christmas lunch.

"LUTEFISK": The reason for and when people began treating dried fish with lye is unclear, but it is an old tradition. The dish involves dried cod, and according to legend, it was discovered by accident. Fishermen hung their cod to dry on tall birch racks, but when one rack caught fire, a rainstorm from the North Sea extinguished the flames. The cod soaked in a mixture of rainwater and birch ash for months before being found, rehydrated, and enjoyed as part of a feast. An old Danish cookbook mentions that if you don't have time to soak dried fish properly, adding a little ash to the cooking water can speed up the process, which might hint at how lutefisk was originally developed.

We want all our guests to have a great experience during the Christmas season, and we offer a wide variety of fish, meat, and vegetarian dishes as well as pork belly as an alternative to the classic traditional Christmas dishes.

BRØD KURV BREAD BASKET

Surdeigsbrød og Flatbrød servert med pisket Smør

Sourdough Bread and Norwegian Flat Bread

served with whipped Butter

(1, 2a, 2b, 2c)

Kr 75,- per kurv/basket

ALLERGIER

Er du plaget med allergi, vennligst ta kontakt med oss slik at vi kan bidra til å gjøre måltidet til en god opplevelse.

1. Melk; 2a. Gluten av Hvete; 2b. Gluten av Bygg; 2c. Gluten av Rug; 3. Egg;
4. Fisk; 5. Bløtdyr; 6. Skalldyr; 7. Selleri; 8. Sennep;
9. Nøtter; 9a. Mandler; 9b. Valnøtter, 9c. Hasselnøtter;
10. Peanøtter; 11. Sesamfrø; 12. Soya; 13. Sulfitt; 14. Lupin.

ALLERGIES

Please inform the staff so we can contribute to making your meal a good experience.

1. Milk; 2a. Gluten of Wheat; 2b Gluten of Barley; 2c. Gluten of Rye;
3. Egg; 4. Fish; 5. Molluscs; 6. Shellfish; 7. Celery; 8. Mustard; 9. Nuts;
- 9a. Almonds; 9b. Walnuts; 9c. Hazelnuts; 10. Peanuts; 11. Sesame;
12. Soy; 13. Sulphite; 14. Lupine.

SMAKFULLE SMÅTTERIER

NORWEGIAN SMALL DISHES

Fra våre «Smakfulle Småtterier» har vi valgt å presentere en Juleutgave til glede og fristelse.

We have chosen to present a Christmas edition of our «Norwegian Tapas».

Kr 185,- per stk./dish

Vi anbefaler 3-4 stk. per person / 3-4 dishes recommended per person!

FISK / FISH

GRATINERT TØRRFISK

GRATINATED STOCKFISH

servert med Gulrotstuing og Tangsmør

served with stewed Carrots and Seaweed Butter

(1,3,4)

EINEBÆRRØKT LAKS FRA LEIREN LAKS

JUNIPER SMOKED SALMON FROM LEIREN LAKS

servert med Purreløkcomfit tilsmakt med Ramsløk og Asparagesskum

served with Wild Garlic flavoured Leek Confit and Asparagus Foam.

(4)

MILD RAKFISK

MILD RAKFISK

med Rømme, hakket Løk og Flatbrød. Rakfisk er en tradisjonell norsk matrett med røtter helt tilbake til middelalderen. Den lages ved hjelp av en gammel konserveringsmetode, der fisken fermenteres, noe som gir den en karakteristisk aroma og konsistens.

fermented Trout served with Sour Cream, chopped Onions and Flatbread. Rakfisk is a traditional Norwegian dish with origins dating back to the Middle Ages. It is made by using an ancient preservation method, where the fish undergoes fermentation, resulting in a distinctive aroma and texture.

(1,2a,4)

KRYDDERSILD

SPICED HERRING

servert med grov Potetsalat, Rømme og Potetlefse.

Vår kryddersild er fremstilt av vårgytende sild. Den lagres rund på tønner minst et halvt år med salt- og krydderlake, slik at den får modne. Det gir både konsistens og smak.

served with crushed Potato Salad, Sour Cream and traditional Norwegian Potato "Lefse". Fished during springtime, the herring has had ample time to fatten up. It is stored in barrels filled with brine, salt and spices allowing enzymes to mature the fish. This gives the herring perfect consistency and taste.

(1,4,8,2a)

LUTEFISK I LEFSE

LYE FISH WRAPPED IN "LEFSE"

med godt Smør, som tradisjonen er i Hardanger

served with salted Butter, according to Hardanger Fjord traditions.

(1,2a,4,8)

KJØTT/ MEAT

ROSASTEKT HVALKJØTT

PINK ROASTED WHALE MEAT

servert med sesongens syltede Grønnsaker. Vågehval er blitt fangstet siden middelalderen.

I dag anses fangsten som bærekraftig og reguleres nøye av norske myndigheter.

served with pickled seasonal Vegetables. Mink Whales have been hunted locally since the Middle Ages. Nowadays the practice is strictly controlled to ensure that it is sustainable.

(4,13)

AKEVITTMARINERT LAMMEFILET

AQUAVIT CURED LAMB FILET

servert med marinert Gresskar og Urteolje. Norsk lam er et førsteklasses lokalprodukt kjent for sin unike smak, formet av Norges rene natur. Sauene beiter fritt i fjell og daler, noe som gir kjøttet en naturlig og fyldig smak med hint av urter og lyng.

served with marinated Pumpkin and Herb Oil.

Norwegian lamb is a premium local product known for its unique flavor, shaped by Norway's pristine nature. The sheep graze freely in the mountains and valleys, giving the meat a natural and rich taste with hints of herbs and heather.

(13)

REINSDYRTARTAR

REINDEER TARTAR

smaksatt med syltet Agurk, Løk, Rødbete og Kapers servert med Eggeplomme og Rugbrød.

Reinsdyrkjøtt er næringsrikt, magert og fullt av essensielle syrer og vitaminer, samt

smakfullt, rikt og mørt. Dagens reinsdyrkjøtt kommer fra Finnmark, hvor reinsdyr tradisjonelt har beitet fritt, sammen med de nomadiske samene som utnytter hver del av dyret.

flavored with pickled Cucumber, Onion, Beetroot and Capers, served with Egg Yolk and Rye Bread. Reindeer meat is nutritious, lean, and rich in essential acids and vitamins, as well as flavorful, rich, and tender. Today's reindeer meat comes from Finnmark, where reindeer have traditionally grazed freely alongside the nomadic Sami people, who utilize every part of the animal.

(2c,3,13)

SVINERIBBE I LEFSE

PORK BELLY WRAPPED IN "LEFSE"

servert med grov Sennep. Svineribbe er en relativt nyere tradisjonsrett, som tilberedes fra ferskt kjøtt og må spises kort tid etter slakt. Retten, slik vi kjenner den i dag ble mer vanlig med innføringen av støpejernskomfyrer tidlig på 1900-tallet. Svineproduksjon ble først utbredt etter potetens ankomst på 1700-tallet, siden grisen konkurrerer med mennesker om samme type mat.

with coarse Mustard. Pork belly is a relatively newer traditional dish, prepared from fresh meat and needs to be eaten shortly after slaughter. The dish, as we know it today, became more common with the introduction of cast iron stoves in the early 1900s. Pork production only became widespread after the arrival of potatoes in the 1700s, as pigs compete with humans for the same type of food.

(2a,8,13)

VEGETAR / VEGETARIAN

KREMET JORDSKOKKSSUPPE

JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP

med Jordskokkschips, tilsmakt med Fingertare. Jordskokk, en rotgrønnsak kjent for sin nøtteaktige smak, har lange tradisjoner i norsk matlaging. Jordskokk ble dyrket i Norge allerede på 1700-tallet og var en viktig del av kostholdet før poteten tok over.

with Artichoke Chips, flavored with Seaweed. Jerusalem artichoke, a root vegetable known for its nutty flavor, has long-standing traditions in Norwegian cuisine. Jerusalem artichoke was cultivated in Norway as early as the 1700s and was an important part of the diet before the potato took over.

(1)

STEKTE OG SYLTEDE GRØNNSAKER

ROASTED AND PICKLED VEGETABLES

servert i smakfull Grønnsakskraft. Sylting er en tradisjonell norsk konserveringsmetode som bruker salt, eddik og sukker for å bevare matvarer som grønnsaker og frukt. Denne teknikken, kjent som sursylting, har vært viktig i norsk mattradisjon for å sikre tilgang til **smakfulle råvarer året rundt.**

served in a tasty Vegetable stock. Pickling is a traditional Norwegian preservation method that uses salt, vinegar, and sugar to preserve foods like vegetables and fruit. This technique, known as sour pickling, has been important in Norwegian food traditions to ensure access to flavorful ingredients year-round.

BLOMKÅLPURÉ

CAULIFLOWER PURÉE

servert med Krutonger og stekte Asparges
served with Croutons and roasted Asparagus

(2a)

JULERETTER

CHRISTMAS DISHES

TRADISJONELL LUTEFISK

TRADITIONAL "LUTEFISK"

servert med gul og grønn Ertestuing, Baconfett, Sennep og kokte Poteter.

Servert to ganger!

Lye Fish served with yellow and green Mashed Peas, Bacon Drippings, Mustard and boiled Potatoes.

Two servings!

(2a,4)

Kr 625,-

PINNEKJØTT

PINNEKJØTT

servert med Kålrabistappe, kokte Poteter og Pinnefett.

Servert to ganger!

Traditional Christmas dish of steamed and cured Mutton Ribs, served with mashed Rutabagas, boiled Potatoes and cured Lamb Drippings.

Two servings!

(1)

Kr 625,-

SVINERIBBE MED SPRØ SVOR

PORK BELLY WITH A CRISPY RIND

servert med Rødkål, kokte Poteter og Julesaus.

Servert to ganger!

served with Red Cabbage, boiled Potatoes and Christmas Sauce.

Two servings!

(1,8,13)

Kr 625,-

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

«PERSETORSK» SUKKER- SALTET TORSKEFILET

«PERSETORSK» SUGAR- SALTED AND PRESSED COD

servert med bakte Gulrøtter, Eggesmør og Persillepoteter

Sukker var dyrt og ikke noe man sløste med til dagligdagse måltider på 1800- tallet. Derfor var Persetorsken forbeholdt høytider og spesielt julefeiringen i de velstående familier. Persetorsken har en egen dag og den feires hvert år 28. januar. Antagelig den best kjente bergensretten.

served with baked Carrots, Egg Butter and Parsley Potatoes

Sugar was expensive and a luxury produce in the 19th century. Therefore, "Persetorsk" was predominantly served on holidays and especially during Christmas in the wealthy families. It is probably the most authentic Bergendish with its own dedicated day, January 28th.

(1,3,4)

Kr 445,-

BRYGGENS REINSDYRFILET

BRYGGEN'S REINDEER FILET

farsert med brun Geitost og servert med friske Grønnsaker, Gulrotpuré, Viltsaus, bakte Poteter og Rognebærgelé. For å lage brunost, blander man fløte med myse fra geit eller kumelk, og koker bort overflødig væske. Resultatet er en unik sødme med et hint av karamell. Denne allsidige osten brukes på det norske matbordet fra frokost til middag, til vaffer, knekkebrød og smørbrød. Den er også en viktig ingrediens i ulike retter inkludert viltkjøtt, som vår spesialitet "Bryggens Reinsdyrfilet".

farsed with brown Goat Cheese served with fresh Vegetables, Carrot Purée,

Game Sauce, baked Potatoes and Rowan Berries Jelly. To produce brown cheese, cream is combined with whey from goat or cow milk, and the excess liquid is boiled away. The result is a distinct sweetness with a subtle caramel flavor. This versatile cheese is featured throughout

Norwegian meals, from breakfast to dinner, and is enjoyed with waffles, crispbread, and sandwiches. It also plays a key role in various recipes, including game dishes, such as our specialty, "Bryggen's Reindeer Fillet."

(1,13)

Kr 545,-

BRYGGENS NØTTESTEK

BRYGGEN'S NUTROAST

serveres med friske Grønnsaker, bakte Poteter og Eplekompott. Vår eplekompott er laget med epler fra Hardanger som er kjent for sin utmerkede kvalitet og smak.

served with fresh Vegetables, baked Potatoes and Apple Compote. Our apple compote is made with apples from Hardanger, known for their excellent quality and flavor.

(2,7,9)

Kr 335,-

OST / CHEESE

NORSKE OSTER

NORWEGIAN CHEESE

Prosten: En kremet og delikat geitost fra Prestholt Geitost i Hol, med rik smak preget av frisk fjellnatur. **Stølsost:** Grottelagret kumelksost fra Rueslått Ysteri i Hol, med fyldig og kompleks smak utviklet gjennom tradisjonell modning. **Nidelven Blåmuggost:** Blåmuggost av kumelk fra Gangstad Ysteri i Trøndelag, med kremet konsistens og balanserte blåmuggtoner.

Prosten: A creamy and delicate goat cheese from Prestholt Geitost in Hol, with a rich flavor reflecting the fresh mountain environment. Stølsost: Cave-aged cow's milk cheese from Rueslått Ysteri in Hol, with a rich and complex taste developed through traditional aging. Nidelven Blue Cheese: Blue cheese made from cow's milk by Gangstad Ysteri in Trøndelag, with a creamy texture and balanced blue mold notes.

(1,2a,11)

Kr 255,-

DESSERT / DESSERT

EDEL - MARIES MULTEKREM

EDEL-MARIE'S CLOUDBERRY CREAM

med Bryggens søte Kjeks

with Bryggens sweet Biscuits

(1,2a,3)

165,-

RISKREM

RICE CREAM

med hjemmelaget Rød saus

with Red Berry Sauce

(1,9)

165,-

SJOKOLADEKREM

CHOCOLATE CREAM

tilsmakt med Porter, garnert med hvit Sjokolade og Tyttebærsyltetøy

flavored with Porter, ganished with white Chocolate and Lingonberry Jam

(1,2a,3,13)

Kr 175,-

JULENS BONDEPIKER

CHRISTMAS PEASANT GIRLS

En juleversjon av den klassiske norske desserten med Plommekompot og Pepperkakesmuler

A christmas version of the traditional Norwegian dessert with Plum Compote and Gingerbread Crumbles

(1,2a,3)

Kr 165,-