

HJERTELOG VELKOMMEN TIL BRYGGEN TRACTEURSTED

MER ENN BARE MAT OG DRIKKE!

I 2023 feiret vi vårt 20års jubileum og er stolte av å kunne drive dette historiske og tradisjonsrike spisestedet i hjertet av Bryggen!

Vi serverer mat inspirert av vestlandsk- og bergensk matkultur og bruker sesongbaserte, lokale råvarer som gir deg en ren og ekte smaksopplevelse. Vår store lidenskap er å vise frem det beste av de norske mattradisjonene gjennom våre «Smakfulle Småtterier»; en meget sosial og smakfull matopplevelse.

Restauranten ligger i et av de eldste og best bevarte trehusene i Bergens historiske havnebydel Bryggen. Bygningen dateres tilbake til 1700-tallet og tilbyr besøkende en unik matopplevelse i en sjarmerende og historisk atmosfære. Bryggen Tracteursted er kjent for å servere tradisjonell norsk mat med moderne vri. Alle er velkomne hos oss; uansett om du blir sittende en helaften i hyggelig vennelag, eller om du bare kommer innom på et godt glass drikke.

MORE THAN JUST FOOD AND DRINKS!

In 2023, we celebrated our 20th anniversary and are proud to continue running this historic and traditional restaurant in the heart of Bryggen!

We serve food inspired by the culinary culture of the West Coast and Bergen and use seasonal, local ingredients that provide a pure and authentic experience. Our great passion is to showcase the best of Norwegian food traditions through our "Norwegian small dishes", a very social and flavorful dining experience.

The restaurant is located in one of the oldest and best-preserved wooden buildings in Bergen's historic harbor district, Bryggen. Dating back to the 1700s, the building offers visitors a unique dining experience in a charming and historic atmosphere. Bryggen Tracteursted is known for serving traditional Norwegian food with a modern twist. Everyone is welcome here, whether you're staying for an evening in good company or just stopping by for a drink.

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.

SMAKSMENY

TASTING MENU

SKAGEN

SKAGEN

Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme garnert med Ørretrogn og servert med grovt Rugbrød. En klassiker fra det skandinaviske kjøkken.

Shrimps, Onions and Chive in Dill flavored Sour Cream garnished with Trout Roe on Rye Bread.

An absolut classic from the Scandinavian kitchen.

(1,2a,2b,2c,3,6)

ROSASTEKT HVAL

PINK ROASTED WHALE

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

I dag blir fangsten ansett som svært bærekraftig.

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)

«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)

TILSLØRTE BONDEPIKER

VEILED PEASANT GIRLS

Tradisjonell norsk Epledessert. Det sies at det var en svært forelsket Ivar Aasen som ble tilbudt å smake på søtsakene av den utvalgte. Da han oppdaget at det dreide seg om en dessert kalte han skuffet desserten "Tilslørte Bondepiker".

A traditional Norwegian dessert that consists of apple compote mixed with sugar, cinnamon, and bread crumbs, and topped with whipped cream.

(1,2a)

Kr 825,-

SMAKFULLE SMÅTTERIER NORWEGIAN SMALL DISHES

Små delikate retter med særpreg gir et innholdsrikt og smakfullt måltid og serveringsmåten er en sosial opplevelse! Det norske kjøkken med sine mange spesialiteter egner seg spesielt godt til denne type servering og gir deg muligheten til å smake på store deler av menyen. Vi har tatt frem kjente og glemte smaker kombinert med det riktige tilbehøret.

Small delicate dishes with distinctive flavors give a rich and tasty meal and a social experience! The Norwegian cuisine with its many specialties is particularly suitable for this type of serving. We have combined well-known and forgotten flavors with tasty side dishes.

Kr 185,- per stk./ per dish

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

TØRRFISK / STOCKFISH

På Bryggen Tracteursted er vi spesielt opptatt av tørrfisk og er en av få restauranter i Bergen som alltid har tørrfisk på menyen.

Tørrfisk har vært en viktig del av Bryggens historie i Bergen i århundrer. Hansaene, som dominerte handelsaktivitetene i byen fra 1300-tallet, spilte en nøkkelrolle i tørrfiskhandelen. Tørrfisken ble eksportert til hele Europa, og handelen bidro sterkt til Bergens økonomiske vekst og betydning som handelsknutepunkt.

At Bryggen Tracteursted, we are particularly interested in stockfish and are one of few restaurants in Bergen that always have stockfish on the menu.

Stockfish has been a significant part of Bryggen's history in Bergen for centuries. The Hanseatic League, which dominated the city's trade activities from the 14th century, played a key role in the stockfish trade. The fish was exported throughout Europe, and this trade greatly contributed to Bergen's economic growth and its importance as a trading hub.

GRATINERT TØRRFISK

GRATINATED STOCKFISH

servert med Gulrotstuing og Tangsmør

served with stewed Carrots and Seaweed Butter

(1,3,4)

BACCALA A LA VICENTINA

BACCALA A LA VICENTINA

servert med Polenta. Tradisjonell italiensk gryte tilberedt av norsk Tørrfisk. Bryggen Tracteursted er en av få restauranter utenfor Italia som er sertifisert av «Venerabile Conferaternita del Bacalá alla Vicentina» til å servere retten.

served with Polenta. Traditional Italian stew from the region of Veneto prepared with Norwegian stockfish. Bryggen Tracteursted is one of few restaurants outside Italy certified by «Venerabile Conferaternita del Bacalá alla Vicentina» to serve the dish.

(1,2,4)

PLUKKFISK AV TØRRFISK

«PLUKKFISK» FROM STOCKFISH

Vår egen versjon av Plukkfisk med en ny vri og ekstra god smak, servert med Bacon, Vårløk, hjemmelaget Knekkebrød og Smør

Our own version of this traditional dish from Bergen with Stockfish and extra tasty served with Potatoes, Bacon and Spring Onion, home made Crisp Bread and plenty of Butter for taste.

(1,2a,2c,4,11)

FISK / FISH

BERGENSK FISKESUPPE

BERGEN FISH SOUP

Vi tilbereder vår kremete fiskesuppe på klassisk vis garnert med smakfulle Teskjeboller, strimlede Rotgrønnsaker og servert med syltet Portulakk.

We craft our creamy fish soup in the timeless style of Bergen, featuring delicate Fish Dumplings (small fish balls), Julienne Vegetables, and served with pickled Purslane.

(1,2a,4,7)

EINEBÆRRØKT LAKS FRA LEIREN LAKS

JUNIPER SMOKED SALOM FROM LEIREN LAKS

servert på en Eple- og Fennikelsalat garnert med Nøtter. Eplesidervinaigrette.

served on an Apple- and Fennel Salad and garnished with Nuts. Apple Cider Vinaigrette.

(4,9,13)

SKAGEN

SKAGEN

Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme garnert med Ørretrogn og servert med grovt Rugbrød. En klassiker fra det skandinaviske kjøkken.

Shrimps, Onions and Chive in Dill flavored Sour Cream garnished with Trout Roe on Rye Bread.

An absolut classic from the Scandinavian kitchen.

(1,2a,2b,2c,3,6)

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)

PANNESTEKT KVEITE

PAN FRIED HALIBUT

Sterling Kveite servert med Spinatpureé, Nøttesmør og stekte Asparges. Oppdrettet Sterling Kveite fra Helmeland er kjent for sitt saftige og smakfulle hvite kjøtt, og er en favoritt i både tradisjonell og moderne norsk matlaging.

Sterling Halibut served with Spinach Puree, Almond Butter and roasted Asparagus. Farmed Sterling Halibut from Helmeland is known for its juicy and flavorful white meat, and is a favorite in both traditional and modern Norwegian cuisine.

(1,4,9a)

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 og 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)

BERGENSK SERVELATPØLSE

LOCAL BERGEN SAUSAGE

servert med karamellisert Løk, Ertestuing og grov Sennep. Det enkle er ofte det beste! Ekte bergensk servelatpølse slik du kjenner det hjemmefra, levert av Bønes Gårsmat som lager den etter gammel oppskrift med mye norsk kjøtt og størst andel storfekjøtt!

served with caramelized Onion, mashed Peas and coarse Mustard. Eat like the Norwegians do! Local Bergen Sausage prepared according to an old recipe delivered from our local supplier "Bønes Gårsmat" with plenty of Norwegian meat and a large portion of beef.

(1,8)

VEGETAR / VEGETARIAN

KREMET JORDSKOKKSSUPPE

JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP

med Jordkokkschips, 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)

BLOMKÅLPURÉ

CAULIFLOWER PURÉE

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

(2a)

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 dagligdage 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 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 vafles, 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,-

PANNESTEKT ANDEBRYST FRA HOLTE GÅRD

PAN FRIED DUCK BREAST FROM HOLTE GÅRD

garnert med Portvinsmarinerte Rosiner, servert med Rødkålsalat, Aspargesbønner, bakte Poteter og Portvinsaus.

garnished with Portwine marinated Raisins, served with Red Cabbage Salad, French Green Beans, baked Potatoes and Port Wine Sauce.

(1,8,13)

Kr 445,-

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

FLØTERAND

"FLØTERAND" CREAM PUDDING

servert med akevittmarinerte Multer og Multesirup

Fløterand er en klassisk norsk dessert, en norsk variant av Panna Cotta. Multer er en bærtype som vokser i de nordlige delene av Europa, Asia og Nord-Amerika. De er kjent for sin karakteristiske, søte smak og intense oransje farge.

served with Aquavit marinated Cloud Berries and Cloud Berry Syrup. "Fløterand" is a classic Norwegian dessert similar to a Panna Cotta. Cloudberryes are a type of berry that grow in the northern regions of Europe, Asia, and North America. They are known for their distinctive sweet taste and intense orange color.

(1,13)

Kr 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,-

TILSLØRTE BONDEPIKER

VEILED PEASANT GIRLS

Tradisjonell norsk Epledessert. Det sies at det var en svært forelsket Ivar Aasen som ble tilbudt å smake på søtsakene av den utvalgte. Da han oppdaget at det dreide seg om en dessert kalte han skuffet desserten "Tilslørte Bondepiker".

A traditional Norwegian dessert that consists of apple compote mixed with sugar, cinnamon, and bread crumbs, and topped with whipped cream.

(1,2a)

Kr 165,-