

JULEMAT OG TRADISJONER

I Norge er vi svært tradisjonsbundne, spesielt i julen, og mange av våre julevaner har røtter helt tilbake til hedensk tid. Å ta vare på disse tradisjonene betyr mye for oss, og på Bryggen Tracteursted ønsker vi å videreføre dem ved å servere klassiske juleretter i førjulstiden.

PINNEKJØTT

Pinnekjøtt har en lang og ubrutt tradisjon som julemat, særlig på Vestlandet. Fåresidene ble tradisjonelt tørrsaltet eller lagt i saltlake i et par uker før de ble hengt tørt, luftig og kjølig på stabburet. Når ribbesidene var helt tørre, ble de svært holdbare. Pinnekjøtt var ofte forbeholdt gjestebud og høytider, og mange steder var det selve julekveldsmaten. Andre steder ble pinnekjøttet servert midt på dagen på julaften, og gjerne også i løpet av de andre høytidsdagene.

LUTEFISK

Lutefisk er en gammel og tradisjonsrik rett, selv om både opprinnelsen og tidspunktet den oppsto er usikkert. En gammel legende forteller at et lager med tørrfisk ble truffet av lyn og brant ned. Fisken lå igjen i asken som ble våt av regnet, og da den senere ble vasket ren, hadde den fått en ny konsistens – og slik skal lutefisken ha blitt til. En tidlig dansk kokebok beskriver også at man kunne tilsette litt aske i kokevannet for å redusere koketiden dersom fisken ikke var bløttlagt lenge nok. Dette gir et lite innblikk i hvordan tradisjonen kan ha utviklet seg.

SVINERIBBE

Svineribbe er en relativt nyere tradisjonsrett. Den lages av ferskt kjøtt som må tilberedes og spises kort tid etter slakt. Slik ribben serveres i dag ble først vanlig da støpejernskomfyrene kom på begynnelsen av 1900-tallet. At svineribbe ikke har like lange tradisjoner som pinnekjøtt og lutefisk henger også sammen med at svineproduksjon i Norge først ble mer utbredt etter at poteten kom på 1700-tallet – grisen konkurrerte nemlig med menneskene om samme type mat.

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

A stylized, handwritten-style cursive signature that reads "God Jul!". The letters are fluid and connected, with a long horizontal line extending from the end of the word "Jul!".

TRADITIONAL NORWEGIAN CHRISTMAS FOOD

In Norway, we are very attached to our traditions, especially during Christmas, and many of our customs reach all the way back to pre-Christian times. Preserving these traditions means a great deal to us, and at Bryggen Tracteursted we proudly carry them forward by serving classic Christmas dishes throughout the holiday season.

PINNEKJØTT

Pinnekjøtt has a long and unbroken tradition as Christmas food, especially on the west coast of Norway. Mutton ribs were traditionally salted or placed in brine for a couple of weeks before being hung in a dry, airy and cool storeroom. Once completely dried, the meat could be stored for a very long time. Pinnekjøtt was often reserved for feasts and holidays, and in many places it was the main dish on Christmas Eve. Elsewhere it was served at midday on Christmas Eve, and often again during the other festive days.

LUTEFISK

Lye Fish is an old and traditional dish, though its exact origin is uncertain. One legend tells of a stockpile of dried fish that was struck by lightning and burned. The fish remained in the ashes, which got wet from the rain, and when the fish was later washed clean, it had developed a new texture—thus, lutefisk was born. An early Danish cookbook also mentions that adding a handful of ash to the boiling water could reduce cooking time if the fish had not been soaked long enough. This gives a small insight into how the tradition may have developed.

PORK BELLY (SVINERIBBE)

Serving pork ribs is a relatively newer Christmas tradition. It is made from fresh meat that must be prepared and 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 in Norway did not become widespread until after the potato's arrival in the 18th century as pigs competed with humans for the same type of food before that.

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 an alternative to the classic traditional Christmas dishes.



BRØD KURV - BREAD BASKET

Surdeigsbrød og Bergensk Vannkringle servert med Vossasmør.

Sourdough bread and "Bergensk Vannkringle" - traditional Norwegian pastry served with "Vossasmør" - butter from Voss.

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

Kr 80,- per kurv/basket

ALLERGIER - ALLERGIES

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.

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

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

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 195,- per stk. / per dish

Vi anbefaler 4 til 5 stk. per person / 4 to 5 dishes recommended per person

FISK - FISH

GRATINERT TØRRFISK / GRATINATED STOCKFISH

servert med Gulrotstuing og Tang.

served with stewed carrots and seaweed.

(1,3,4)

AKEVITTMARINERT RØKELAKS FRA SVANØY / AQUAVIT MARINATED SMOKED

SALMON FROM SVANØY

servert med Purreløk tilsmakt med Ramsløk og Kapers.

served with wild garlic flavoured leek and capers.

(1,4)

MILD RAKFISK / MILD RAKFISK

med Vossarømme, 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 from Voss, 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 Potetsalat, Vossarømme 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 potato salad, sour cream from Voss 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 og Sennep, som tradisjonen er i Hardanger.

served with salted butter and mustard, according to Hardanger Fjord traditions.

(1,2a,4,8)

KJØTT - MEAT

ROSASTEKT HVALKJØTT / *PINK ROASTED WHALE MEAT*

servert med syltede Grønnsaker og Ramsløksmajones. Vågehval er blitt fangstet siden middelalderen langs de kystnære trekkveiene sine. I dag blir fangsten ansett som svært bærekraftig.

served with pickled vegetables and wild garlic mayonnaise. Mink Whales have been hunted locally since the Middle Ages. Nowadays the practice is strictly controlled to ensure that it is sustainable.

(4,13)

REINSDYRTARTAR / *REINDEER TARTAR*

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

flavoured with pickled cucumber, onion, beetroot and capers, served with egg yolk and rye bread.

(2a,2c,3,13)

SVINERIBBE I LEFSE / *PORK BELLY WRAPPED IN "LEFSE"*

servert med grov Sennep.

with coarse Mustard.

(2a,8,13)

NORSK SPEKEMAT / *NORWEGIAN CURED MEAT*

Fenalår og Spekeskinke servert med Potetsalat. Norsk spekemat er kjent for sin tradisjonelle modningsprosess og rene smak, utviklet i kjølig fjelluft med naturlig salt og tid som viktigste ingredienser.

Cured leg of lamb and ham served with potato salad. Norwegian cured meats are known for their traditional aging process and pure flavor, developed in cool mountain air with natural salt and time as the key ingredients.

VEGETAR - VEGETARIAN

Vi bruker smakfulle norske grønnsaker som **jordskokk** og **rødbete**, som er utmerkede valg for vegetarretter. **Jordskokk**, en rotgrønnsak med mild og nøtteaktig smak og har lange tradisjoner i norsk matlaging. Den ble dyrket i Norge allerede på 1700-tallet og var en viktig del av kostholdet før poteten ble mer vanlig. **Jordskokk** passer perfekt i både supper, puréer og ovnsbakte retter, og gir en deilig og naturlig smak til et plantebasert måltid. **Rødbete** er en annen norsk grønnsak som er både smakfull og næringsrik. Den har en søt og jordaktig smak som gir dybde og fylde til en rekke retter. **Rødbeten** er rik på vitaminer, mineraler og antioksidanter.

*We use flavorful Norwegian vegetables like **jerusalem artichoke** and **beetroot**, which are excellent choices for vegetarian dishes. **Jerusalem artichoke**, a root vegetable with a mild and nutty flavor, has a long tradition in Norwegian cuisine. It was cultivated in Norway as early as the 1700s and was an important part of the diet before potatoes became more common. **Jerusalem artichoke** is perfect in soups, purées, and roasted dishes, adding a delicious and natural flavor to a plant-based meal. **Beetroot** is another Norwegian vegetable that is both tasty and nutritious. It has a sweet and earthy flavor that adds depth and richness to a variety of dishes. **Beetroot** is rich in vitamins, minerals, and antioxidants.*

KREMET JORDSKOKKSSUPPE / JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP

med Jordskokkschips og Sjøgress.

with jerusalem artichoke chips and seaweed.

(1,13)

RØDBET TARTAR / BEET ROOT TARTARE

tilsmakt med Sjalottløk, Kapers og Sennepsfrø.

served with shallots, capers, and mustard seeds.

(8,13)

HØSTSALAT / AUTUMN SALAD

Feldsalat servert med sesongens Grønnsaker og Honningvinaigrette.

Lamb's lettuce served with seasonal vegetables and Honey vinaigrette.

JULERETTER - CHRISTMAS DISHES

Alle juleretter inkluderer to serveringer, slik at du virkelig kan nyte den gode julematen.
All our Christmas dishes include two servings, so you can truly enjoy the taste of Christmas.

TRADISJONELL LUTEFISK / TRADITIONAL "LUTEFISK"

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

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

(2a,4)

Kr 685,-

PINNEKJØTT / PINNEKJØTT

servert med Kålrabistappe, Rosenkål, kokte Poteter og Pinnefett.

Traditional Christmas dish of steamed and cured mutton ribs, served with mashed rutabagas, brussels sprouts, boiled potatoes and cured lamb drippings.

(1)

Kr 685,-

SVINERIBBE MED SPRØ SVOR / PORK BELLY WITH A CRISPY RIND

servert med Rødkål, Svisker og Epler, medisterkaker, kokte Poteter og Julesaus.

served with red cabbage, prunes and apples, medisterkaker (a traditional Norwegian meatballs made of porkmeat) boiled Potatoes and Christmas Sauce.

(1,8,13)

Kr 685,-

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

PERSETORSK» SUKKER- SALTET TORSKEFILET / «PERSETORSK» SUGAR- SALTED AND PRESSED COD

servert med bakte Gulrøtter, Eggesmør. 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. 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 495,-

BRYGGENS REINSDYRFILET / BRYGGEN'S REINDEER FILET

farsert med brun Geitost og servert med sesongens Grønnsaker, kremet Viltsaus og rørte Tyttebær.

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 vafler, knekkebrød og smørbrød. Den er også en viktig ingrediens i ulike retter inkludert viltkjøtt, som vår spesialitet "Bryggens Reinsdyrfilet".

farsed with brown goat cheese and served with seasonal vegetables, creamy game sauce and lingonberry.

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."

(1,7,13)

Kr 575,-

VEGETAR HOVEDRETT - VEGETARIAN MAIN COURSE

BAKT SPISSKÅL / ROASTED CABBAGE

servert med en variasjon av Tomater. Tomaten, opprinnelig fra Sør-Amerika, har blitt en essensiell del av norsk matlaging. Den brukes i alt fra salater til sauser, og tilfører en deilig sødme og syrlighet. Dyrking av tomater har også økt i Norge, takket være drivhus og sorter som trives i vårt klima. Norske tomater er kjent for sin gode smak og høye kvalitet.

served with a variety of tomatoes. Tomato, originally from South America, has become an essential part of Norwegian cooking. It is used in everything from salads to sauces, adding a delightful sweetness and tang to dishes. Tomato cultivation has also increased in Norway, thanks to greenhouses and better varieties that thrive in our climate. Norwegian tomatoes are known for their great taste and high quality.

(13, VEGAN)

Kr 395,-

OST - CHEESE

TRE NORSKE OSTER / THREE NORWEGIAN CHEESES

servert med Plummekompott og hjemmelaget Knekkebrød.

Norge er allerede kjent for unike oster, som brunost og gammelost, og har i tillegg markert seg sterkt internasjonalt med mange medaljer i oste-VM. Norske osteprodusenter gjør det jevnlig godt i slike konkurranser, og viser at Norge har mye å by på når det kommer til smakfull og kvalitetsrik ost. Dette er noe vi kan være stolte av!

served with plum compote and homemade crispbread.

Although Norway is already known for some unique cheeses, like brunost and gammelost, the country has also made a strong mark internationally by winning many medals at the World Cheese Awards. Norwegian cheese producers consistently perform well in these competitions, showing that Norway has a lot to offer when it comes to delicious and high-quality cheese. This is something we can truly be proud of!

(1,2a,2c,13)

Kr 275,-

DESSERT - DESSERT

Riskrem har vært en populær juledessert i Norge siden tidlig 1900-tall. Den oppsto som en enkel måte å bruke rester av risengrynsgrot på, blandet med krem og sukker. Etter hvert som ris og kjøleskap ble mer vanlig, fikk retten stor utbredelse. I Bergen ble riskrem raskt en fast del av julefeiringen, ofte servert med bringebærsaas.

Multekrem er en av Norges eldste desserttradisjoner. Multen, «fjellets gull», har vært en ettertraktet råvare i vestlige fjell- og kystområder. Bergen fungerte tidlig som handelssentrum for multer fra områdene rundt, og desserten fikk derfor en naturlig plass i byens julebord.

I dag er begge rettene fortsatt et fast innslag på bergenske julebord. De representerer det beste av norsk matkultur: enkelt, ekte og knyttet til sterke tradisjoner.

Rice pudding cream has been a popular Christmas dessert in Norway since the early 1900s. It originated as a simple way to use leftover rice porridge, mixed with whipped cream and sugar. As rice and refrigerators became more common, the dessert spread widely. In Bergen, rice pudding cream quickly became a regular part of the Christmas celebration, often served with raspberry sauce.

Cloudberry cream is one of Norway's oldest dessert traditions. The cloudberry, known as "the gold of the mountains," has long been a prized ingredient in the western mountain and coastal regions. Bergen early became a trading hub for cloudberries from the surrounding areas, giving the dessert a natural place on the city's Christmas tables.

Today, both desserts remain staples at Christmas celebrations in Bergen. They represent the best of Norwegian food culture: simple, authentic, and deeply rooted in tradition.

MULTEKREM / CLOUDBERRY CREAM

med Bryggens søte Kjeks. / with bryggens sweet biscuits.

(1,2a,3)

Kr 185,-

RISKREM / RICE CREAM

med hjemmelaget Rød saus. / with red berry sauce.

(1,9)

Kr 165,-

JULENS BONDEPIKER / CHRISTMAS PEASANT GIRLS

En juleversjon av den klassiske norske desserten med Plommekompott og Pepperkakesmuler.

A christmas version of the traditional Norwegian dessert with plum compote and gingerbread crumbles.

(1,2a,3)

Kr 175,-

TINDVED TERTE / BUCKTHORN TARTE

Laget av timian syltede Tindved og Havregrumble.

Made with thyme-pickled sea buckthorn and oat crumble.

(1,2,3)

Kr 185,-