

MER ENN BARE MAT OG DRIKKE! MORE THAN JUST FOOD AND DRINKS!

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

Vi serverer mat inspirert av vestlandsk og norsk matkultur, og bruker sesongbaserte, lokale råvarer som gir 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 vi tilbyr besøkende tradisjonell norsk mat med moderne vri i en sjarmerende og historisk atmosfære.

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

The dishes we offer are inspired by the culinary culture of the West Coast and Norway, and we use seasonal, local ingredients that provide a pure and authentic dining 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.



BRØD KURV - BREAD BASKET

Surdeigsbrød og Flatbrød servert med to typer Smør.

Sourdough bread and "Flatbrød" - traditional Norwegian flat bread, served with two types of butter.

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

Kr 90,- 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.

If you have any allergies, please let us know so we can help ensure your meal is a pleasant 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

Tørrfisk er veldig viktig for oss, og vi er stolte av å være en av få restauranter i Bergen som alltid har tørrfisk på menyen. I mange hundre år har tørrfisk vært en viktig eksportvare for Norge og en stor del av Bergens historie som handelsby. Med denne smaksmenyen fører vi denne tradisjonen videre, med moderne smaker, godt håndverk og stor respekt for råvaren og historien.

Stockfish is very important to us, and we are proud to be one of the few restaurants in Bergen that always has stockfish on the menu. For many hundreds of years, stockfish has been an important export product for Norway and a central part of Bergen's history as a trading city. With this tasting menu, we carry this tradition forward through modern flavors, skilled craftsmanship, and great respect for stockfish and its history.

SKALLDYRKRAFT / SHELLFISH BORTH (5,6,7)

garnert Skalldyr og Grønnsaksjuliene.
garnished with shellfish and vegetable juliene.

GRATINERT TØRRFISK / GRATINATED STOCKFISH (1,3,4)

servert med Gulrotstuing og Tangsmør.
served with stewed carrots and seaweed Butter.

DAMPET TØRRFISK / STEAMED STOCK FISH (4,13)

servert med Tomat- og Paprika Chutney og kokte Poteter.
served with Tomato- and Paprika Chutney and boiled potatoes.

BRUNOSTTARTELLET / BROWN CHEESE TARTLET (1,2a,2b,2c)

servert med Bringebærcoulis.
served with raspberry coulis.

Kr 995,-

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.

Tørrfisk/ stockfish Kr 225,- per stk. / per dish

Fisk, kjøtt og vegetar/ fish, meat and vegetarian kr 195,- per stk. / per dish

Vi anbefaler 4 - 5 stk. per person / 4 - 5 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 er tradisjonell norsk mat laget ved å tørke torsk for å bevare fisken. Denne metoden har vært brukt i Norge i mange hundre år. På 1200-tallet etablerte de tyske hanseatene og deres handelsorganisasjoner seg i Bergen, og overtok fra andre halvdel av 1300-tallet kontroll over tørrfiskhandelen med Nord-Norge. Tørrfisken ble eksportert til de tyske handelsbyene for videre omsetning på det internasjonale markedet. Nasjonalt ble handelen organisert gjennom jektefarten langs kysten mellom Bergen og Nord-Norge. Handelen var basert på varebytte mellom norsk tørrfisk og importert varer, organisert av de tyske handelsorganisasjonene. Bergen og Trondheim vokste i denne perioden frem som viktige handelssentra. Tørrfisken var godt betalt i forhold til for eksempel mel frem til 1500-tallet, da bytteforholdet endret seg negativt for tørrfisken. For Bergen har Tørrfisken hatt stor økonomisk betydning og man kan si at byen ble bygget på handelen med Nord Norge og eksporten av Tørrfisk gjennom mange hundrede år.

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 is a traditional Norwegian produce made by drying cod to preserve it. This method has been used in Norway for hundreds of years. In the 13th century, the German Hanseatic League and their trading organizations established themselves in Bergen. From the second half of the 14th century, they took over control of the stockfish trade with Northern Norway. Stockfish was exported by the Hanseatic League for further trade on the international market. Domestic trade was organized through shipping along the coastal route between Bergen and Northern Norway. The trade was based on the exchange of Norwegian stockfish and other goods, organized by the German trading organizations. Bergen and Trondheim emerged as important trading centers during this period. Stockfish was well paid compared to flour as an example until the 16th century, when the exchange rate turned negative. For Bergen, stockfish has had significant economic importance, and one could say that the city was built on the trade with Northern Norway and the export of stockfish for many centuries.

GRATINERT TØRRFISK / GRATINATED STOCKFISH (1,3,4)

servert med Gulrotstuing og Tangsmør.

served with stewed carrots and seaweed butter.

Kr 225,-

BACCALA A LA VICENTINA / BACCALA A LA VICENTINA (1,2a,4,13)

servert med Polenta. [Les mer om historien til denne retten på slutten av menyen.](#)

served with polenta. [Read more about the history of this dish at the end of the menu.](#)

Kr 225,-

PLUKKFISK AV TØRRFISK / «PLUKKFISK» FROM STOCKFISH (1,2a,2c,4,11)

Vår egen versjon av Plukkfisk laget av Tørrfisk som gir ekstra god smak,

servert med Bacon, Vårløk og hjemmelaget Knekkebrød.

Our own version of this traditional dish from Bergen made with stockfish and served with potatoes, bacon, spring onion and homemade crispbread.

Kr 225

FISK - FISH

Vår **Skalldyrbuljong** er rik og aromatisk, kokt på ferske råvarer for å gi en dyp, rund smak som fremhever sjøens naturlige sødme. **Sterling Kveite** fra Hjelmeland i Ryfylke er kjent for sitt faste, saftige smakfulle, hvite kjøtt. Kveite har vært en viktig del av norsk mattradisjon i århundrer, og ble tidligere sett på som en hellig fisk. 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. **Boknafisk** er torsk som er lett lufttørket over kort tid og derfor halvtørket, med mild smak og myk konsistens, i motsetning til tørrfisk som er helt lufttørket uten salt, og klippfisk som er saltet og deretter tørket, med kraftigere og mer konsentrert smak.

*Our **shellfish broth** is rich and aromatic, simmered with fresh produce to create a deep, rounded flavor that highlights the natural sweetness of the sea. **Sterling Halibut** from Hjelmeland in Ryfylke is known for its firm, juicy and flavorful white meat. Halibut has been an important part of Norwegian food culture for centuries and was once regarded as a sacred fish. Our **Spiced Herring** is 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. **Boknafisk** has been lightly air-dried for a short period and is therefore semi-dried, with a mild flavor and soft texture, unlike stockfish, which is fully air-dried without salt, and clipfish, which is salted and then dried, resulting in a stronger and more concentrated flavor.*

SKALLDYRKRAFT / SHELLFISH BORTH (5,6,7)

garnert Skalldyr og Grønnsaksjulienne.

garnished with shellfish and vegetable juliene.

Kr 195,-

KRYDDERSILD / SPICED HERRING (1,4,8,2a)

servert på lett Potetkrem, Rødløk, brunet Smør og Lompe.

served on a light potatoe cream, red onion, browned butter and traditional Norwegian Potatopancake "Lompe".

Kr 195,-

AKEVITTMARINERT RØKELAKS FRA SVANØY /

AQUAVIT MARINATED SALMON FROM SVANØY (1,3,4)

servert med Spinat og syltet Delikatesseløk.

served with spinach and pickled pearl onions.

Kr 195,-

OVNSBAKT KVEITE / OVEN BAKED HALIBUT (4)

servert med Fennikelkompott og Jordskogschips.

served with fennel compote and jerusalem artichoke chips.

Kr 195,-

BOKNAFISK BRANDADE / BRANDADE OF "BOKNAFISK" (1,4)

servert med Ramsløkolje og Sjøgress.

served with white garlic oil and seaweed.

Kr 195,-

GRAVET ØRRET / CURED TROUT (3,4)

servert med Dillmajones, Rødbetesikum og tørkede Bringebær.

served with dill mayonnaise, beetroot foam and dried raspberries.

Kr 195,-

KJØTT - MEAT

Hos oss er kjøttrettene nøye valgt ut for sin høye kvalitet og rike smak. **Reinsdyrkjøtt** er et godt eksempel, det kommer fra dyr som lever fritt på Finnmarksvidda, godt tilpasset det kalde, nordlige klimaet. Pelsen deres er nesten helt vanntett, og kjøttet er både næringsrikt og mørt. **Vågehval** har vært fangstet langs kystens trekkveier siden middelalderen og dagens fangst regnes som svært bærekraftig. Et annet ekte norsk tradisjonsprodukt er **Fenalår**, saltet og tørket lår av sau. **Fenalår** har vært en del av norsk matkultur i århundrer, utviklet som en måte å konservere kjøtt gjennom de lange, kalde vintrene. Den tørkede smaken og den karakteristiske, møre teksturen gjør **fenalår** til en klassiker som bærer både historie og tradisjon.

*Our meat dishes are carefully selected for their high quality and great flavor. **Reindeer** meat is a perfect example, it comes from animals that roam freely across the plains of Finnmark, well adapted to the cold, northern climate. Their fur is nearly waterproof, and the meat is both nutritious and tender. **Minke whale** has been fished along the Norwegian coast since the Middle Ages, and today's catch is considered highly sustainable. Another true Norwegian traditional product is **fenalår**, salted and air-dried leg of lamb. **Fenalår** has been part of Norwegian food culture for centuries, developed as a way to preserve meat through the long, cold winter months. Its distinctive dried flavour and tender texture make **fenalår** a classic that carries both history and tradition.*

HVALCARPACCIO / WHALE CARPACCIO (4,13)

servert med Dillmajones og Fennikelkompott.

served with dill mayonnaise and fennel compote.

Kr 195,-

FENALÅR / TRADITIONAL NORWEGIAN CURED LAMB (1,2a,2b,2c)

servert med søtsyltede Tomater og Stangselleri, Rødbetrømme og Flatbrød.

served with sweet pickled tomatoes and celery, beet root flavoured sour cream and Norwegian flat bread.

Kr 195,-

REINSDYRTARTAR / REINDEER TARTAR (2a,2c,3,13)

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.

Kr 195,-

LUN LAMMEFILET / WARM CURED LAMB FILET (13)

servert med Skorsonerrot, syltet Løk og Lammesjy.

served with black salsify, pickled onion and lamb jus.

Kr 195,-

SALAT MED ANDEBRYST / DUCK BREAST SALAD

servert med Bete, Gulrotpuré og Bringebær Vinaigrette.

served with beetroot, carrot purée and raspberry vinaigrette.

Kr 195,-

VEGETAR - VEGETARIAN

Hos oss legger vi stor vekt på norske grønnsaker, både for smakens skyld og for kvaliteten. **Rødbete** er en av våre favoritter og en norsk grønnsak som både er smakfull og næringsrik. Den har en søt og jordaktig smak som gir dybde og fylde til en rekke retter, fra supper til friske salater. **Rødbeten** er rik på vitaminer og mineraler.

*At our restaurant, we place great emphasis on Norwegian vegetables, both for their flavor and quality. **Beetroot** is one of our favorites and a Norwegian vegetable that is both tasty and nutritious. It has a sweet, earthy flavor that adds depth and richness to a variety of dishes, from soups to fresh salads. **Beetroot** is packed with vitamins and minerals.*

RØDBETESUPPE / BEETROOT SOUP (1)

tilsmakt med Eplesider og servert med hvit Geitost.

flavoured with apple cider and served with white goat cheese.

Kr 195,-

VINTERSALAT / WINTER SALAD

servert med Bete, Gulrotpuré og Bringebær Vinaigrette. Toppet med krutong.

served with beetroot, carrot purée and raspberry vinaigrette. Topped with coutons.

Kr 195,-

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

PERSETORSK» SUKKER- SALTET TORSKEFILET

«PERSETORSK» SUGAR- SALTED AND PRESSED COD (1,3,4)

servert med Spinat, en variasjon av Gulrøtter, kokte Poteter og Eggesmør.

served with spinach, a variation of Carrots, boiled potatoes and egg butter.

Kr 495,-

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.

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 Bergen dish with its own dedicated day, January 28th.

DAMPET TØRRFISK / STEAMED STOCK FISH (4,13)

servert med Tomat- og Paprika Chutney og kokte Poteter.

served with tomato- and paprika chutney and boiled potatoes.

Kr 545,-

Tørrfisk er tradisjonell norsk mat laget ved å tørke torsk for å bevare fisken. Denne metoden har vært brukt i Norge i mange hundre år. Tørrfisk ble eksportert fra Bergen til Europa og er fortsatt populær i dag. Vi får vår tørrfisk fra Halvorsfisk, som bruker førsteklasses råvarer fra den nordnorske kystflåten. De velger kun vinterskrei og sei av høyeste kvalitet, som håndskjæres og spesialsorteres. Hos Halvorsfisk blir produktene foredlet for hånd, og de bruker kun rent, kaldt nordnorsk vann.

Stockfish is a traditional Norwegian produce made by drying cod to preserve it. This method has been used in Norway for many hundreds of years. Dried fish was exported from Bergen to Europe and remains popular today. We source our dried fish from Halvorsfisk, which uses top-quality raw materials from the northern Norwegian fishing fleet. They only select the finest winter cod and saithe, which are hand-cut and specially sorted. At Halvorsfisk, the products are hand-processed, and they use only pure, cold northern Norwegian water.

STEKT SEI / PAN FRIED POLLOCK (4,13)

servert med karamellisert Løk, bakt Purreløk, Gulrotpuré og ovensbakte Poteter.

served with caramelized onions, roasted leek, carrot purée and oven baked potatoes.

Kr 395,-

Sei har vært en viktig del av norsk kosthold i århundrer, kjent for sitt faste, hvite kjøtt og milde smak. Den har lenge vært en pålitelig ressurs for kystbefolkningen, både som mat og handelsvare. I dag fanges sei bærekraftig med moderne metoder, og den milde smaken og allsidigheten gjør fisken populær i både tradisjonelle og moderne retter.

Pollock has been an important part of the Norwegian diet for centuries, known for its firm, white flesh and mild flavor. It has long been a reliable resource for coastal communities, serving both as food and trade. Today, cod is caught sustainably using modern methods, and its mild taste and versatility make it popular in both traditional and contemporary dishes.

BRYGGENS REINSDYRFILET / BRYGGEN'S REINDEER FILET (1,7,13)

farsert med brun Geitost og servert med bakt Selleri, Rosenkål, ovensbakte Poteter, en kremet Viltsaus og Akevittgele.

farsed with brown goat chees and served with baked celery, brussels sprouts, oven baked potatoes, a creamy game sauce and aquavit jelly.

Kr 575,-

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 signaturrett "**Bryggens Reinsdyrfilet**".

*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 signature dish, "**Bryggen's reindeer filet.**"*

ØLBRAISERT LAMMESKANK

BEER-BRAISED LAMB SHANK (1,2a,13)

servert med Rotgrønnsaker, Potetpuré og Lammesjy.

served with root vegetables, potato purée, and lamb jus.

Kr 475,-

Lam har vært en viktig del av norsk matkultur i århundrer. Norske saueraser har tilpasset seg det nordiske klimaet og beiter på utmark og fjell, noe som gir kjøttet en særegen smak og naturlig mørhet. Vår lange tradisjon for sauehold og slakting har gjort lam til en sentral del av både festmåltider og hverdagskost, fra påskelam til tradisjonelle julemåltider. Lam har også inspirert klassiske norske retter som pinnekjøtt, fenalår og lammeskank, som alle bærer med seg både historie og håndverk.

Lamb has been an important part of Norwegian food culture for centuries. Norwegian sheep breeds have adapted to the Nordic climate and graze freely on open pastures and mountains, giving the meat a distinctive flavor and natural tenderness. Our long tradition of sheep farming and butchering has made lamb a central part of both festive meals and everyday cuisine, from Easter lamb to traditional Christmas dishes. Lamb has also inspired classic Norwegian dishes such as pinnekjøtt, fenalår, and braised lamb shank, all of which carry both history and craftsmanship.

VEGETAR- VEGETARIAN

BYGGRYNRISOTTO / BARLEY RISOTTO (1)

servert med stekt Sopp, syltete Grønnsaker, Grønnskål- og Jordskokkchips.

served with sautéed mushrooms, pickled vegetables, kale- and jerusalem artichoke chips.

Kr 355,-

Byggryn har vært en viktig del av det norske kostholdet, brukt både i grøt, supper og brød. Kornet er hardført og tilpasset det nordiske klimaet, og har derfor spilt en viktig rolle i matkulturen, særlig i områder med korte vekstsesonger. Byggryn er næringsrikt, rikt på fiber og gir en nøtteaktig, fyldig smak.

Barley has been a part of the Norwegian diet for centuries, used in porridge, soups, and bread. The grain is hardy and adapted to the Nordic climate, which has made it an important part of food culture, especially in regions with short growing seasons. Barley is nutritious, high in fiber, and has a nutty, rich flavor.

OST - CHEESE

Norge er kjent for sine 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!

Norway is known for its 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!

TRE NORSKE OSTER / THREE NORWEGIAN CHEESES (1,2a,2c,13)

servert med Eplekompott og hjemmelaget Knekkebrød.

served with apple compote and homemade crispbread.

Kr 245,-

DESSERT - DESSERT

Norske desserter bærer med seg både tradisjon og historie, ofte med enkle, rene råvarer. **Fløterand** er en klassisk norsk dessert, en lokal variant av Panna Cotta, laget med fløte og servert med frisk bringebærkompott. En annen klassiker er **Tilslørte Bondepiker**, en dessert med røtter tilbake til 1800-tallet. Den består av eplemos, brødsmler og fløte, lagvis bygget opp til en søt og fyldig smaksopplevelse. Den sagnomsuste historien sier at Ivar Aasen, forelsket og avvist, ga desserten navnet **Tilslørte Bondepiker** etter å ha blitt skuffet over å bli tilbudt "søtsakene". Slik ble navnet stående som en kjærlig og litt lun desserttradisjon i Norge. I tillegg har **brunost** ofte en plass i norske søtsaker, enten smeltet inn i kaker eller brukt som smakfull topping. Sammen viser disse rettene hvordan norske desserter kombinerer lokale råvarer, enkelhet og kreativitet, og hvordan tradisjonene lever videre i moderne kjøkken.

*Norwegian desserts carry both tradition and history, often made with simple, wholesome ingredients. **Fløterand** is a classic Norwegian dessert, a local version of panna cotta, made with cream and served with fresh raspberry compote. Another classic is **Tilslørte Bondepiker**, a dessert dating back to the 19th century. It consists of layers of apple compote, breadcrumbs, and cream, creating a sweet and rich flavorfull experience. According to legend, Ivar Aasen, lovestruck and rejected, gave the dessert its name Tilslørte Bondepiker after being disappointed when he was offered "the sweets". Thus the name remained as a charming and slightly playful Norwegian dessert tradition. In addition, **Brunost** often features in Norwegian sweets, either melted into cakes or used as a flavorful topping. Together, these desserts showcase how Norwegian cuisine combines local ingredients, simplicity, and creativity, keeping tradition alive in the modern kitchen.*

BRUNOSTTARTELLET / BROWN CHEESE TARTLET (1,2a,2b,2c)

servert med Bringebærcoulis.

served with raspberry coulis.

kr 185,-

FLØTERAND / "FLØTERAND" CREAM PUDDING (1,GELATIN)

servert med Bringebærkompott.

served with raspberry compote.

Kr 185,-

TILSLØRTE BONDEPIKER / VEILED PEASANT GIRLS (1,2a)

Tradisjonell norsk Epledessert laget av Eplekompott, Sukker, Kanel og knust Kavring toppet med pisket Krem.

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

Kr 185,-

BACALÀ ALLA VICENTINA: HISTORIE

Vår signaturrett, «Bacalà alla Vicentina», har en lang historie som går tilbake til hanseatenes tid, da tyskerne styrte eksporten av tørrfisk fra Bryggen i Bergen. «Confraternita del Bacalà alla Vicentina» er organisasjonen som har tatt på seg oppgaven med å ivareta og spre oppskriften på retten, som er en av Italias definerte nasjonalretter. Det finnes kun et fåtall restauranter som har fått æren av å offisielt tilberede «Bacalà alla Vicentina», og Bryggen Tracteursted er én av to restauranter i Norge.

Den italienske handelsmannen Pietro Querini fra Venezia seilte i 1432 fra Kreta, men endte etter et forlis i Nordsjøen opp på Røst, en av øyene i Lofoten. En del av mannskapet omkom, mens noen få klarte å redde seg i land på en av holmene, før de ble reddet av innbyggerne fra en nærliggende øy. De overlevende ble ønsket velkommen, matet og tatt vare på.

Her oppdaget Pietro Querini at innbyggerne hadde en merkelig måte å bevare fisken på: De tørket den i luften i flere måneder, helt til den ble hard som en pinne.

Da den venetianske kjøpmannen kom hjem etter en lang reise, hadde han med seg denne underlige tørrfisken. Råvaren ble raskt byttet mot andre matvarer og tjenester i Venezia. Spesielt falt den i smak hos den mindre velstående delen av befolkningen, siden den var enkel å lagre, hadde høyt utbytte ved handel og lave kostnader i matlaging. Slik fant tørrfisken veien til Italia, og den er frem til i dag bevart i matretten «Bacalà alla Vicentina». I dag går det aller meste av den norske tørrfisken til Italia.

Querini var trolig ikke den som introduserte tørrfisken i Italia – det er en myte. Men historien er likevel spennende. Venetianske kjøpmenn handlet allerede med England og Flandern, hvor tørrfisken var en viktig råvare, og den var kjent før Querinis forlis i Nordsjøen. Men han og hans mannskap var trolig de første som med egne øyne fikk se hvordan tørrfisken ble produsert.

Our signature dish, Bacalà alla Vicentina, has a long history dating back to the time of the Hanseatic League, when German merchants controlled the export of stockfish from Bryggen in Bergen. Confraternita del Bacalà alla Vicentina is the organization responsible for preserving and promoting the recipe of this dish, which is recognized as one of Italy's national culinary treasures. Only a small number of restaurants have been granted the honor of officially preparing Bacalà alla Vicentina, and Bryggen Tracteursted is one of only two restaurants in Norway with this distinction.

The Italian merchant Pietro Querini from Venice set sail from Crete in 1432, but after being shipwrecked in the North Sea, he ended up on Røst, one of the islands in the Lofoten archipelago. Some of his crew perished, while a few managed to reach a small islet, where they were eventually rescued by locals from a nearby island. The survivors were warmly welcomed, fed, and cared for.

It was here that Querini discovered the locals had a peculiar way of preserving fish: they air-dried it for several months until it became as hard as a stick.

When the Venetian merchant returned home after his long journey, he brought with him this strange dried fish. The raw ingredient quickly became a commodity traded for other goods and services in Venice. It was especially appreciated by the less affluent population, as it was easy to store, economical to cook with, and yielded a high return in trade. In this way, stockfish found its way to Italy and continues to live on in the dish Bacalà alla Vicentina. Today, the vast majority of Norwegian stockfish is exported to Italy.

Querini was probably not the first to introduce stockfish to Italy – that is a myth. But the story remains a fascinating one. Venetian merchants already traded with England and Flanders, where stockfish was an important commodity and known well before Querini's shipwreck in the North Sea. However, Querini and his crew were likely the first to witness firsthand how the fish was produced.