

LUNSMENY / LUNCH MENU

Fra/from kl. 11:00 til kl. 15:00

NORSKE SMAKER / TASTE OF NORWAY (1,4,7,12)

En spennende matplanke med lokale smaker. Bøklings, Havgull, Fenalår, røkt Svinekam, IBEX Geitost fra Myrdal Gård, Rømme, søtsyltede Tomater og Grønnsaker, og Plummekompott. Serveres med brødkurv.

A generous food platter with local flavours. Smoked herring, cured salmon (Havgull), cured leg of lamb (Fenalår), smoked pork loin, IBEX goat cheese from Myrdal Gård, sour cream, sweet pickled tomatoes and vegetables, and plum compote. Served with a bread basket.

Kr 425,-

BERGENSK FISKESUPPE / BERGEN FISH SOUP (1,2,4,7,12, spor av/traces of 5,6)

Vi tilbereder vår kremede fiskesuppe på klassisk bergensk vis, garnert med smakfulle Teskjeboller (små fiskeboller), strimlede Rotgrønnsaker og toppet med syltet Portulakk. *We craft our creamy fish soup the classic Bergen-style way, with fish dumplings, julienne vegetables and topped with pickled purslane.*

Kr 265,-

PLUKKFISK AV TØRRFISK / «PLUKKFISK» FROM STOCKFISH (1,4,7,9)

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 made with stockfish and served with potatoes, bacon, spring onion and homemade crisp bread.

Kr 265,-

SKAGEN / SKAGEN (1,2,4,7)

Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme garnert med Ørretrogn og servert med grovt Rugbrød.

Shrimps, finely chopped onions, chives in dill-flavoured sour cream garnished with trout roe and served with rye bread.

Kr 285,-

KREMEDE BLÅSKJELL / CREAMY STEAMED MUSSELS (1,7,12,14)

En klassiker som alltid faller i smak. Hos oss får du den dampet i sider fra Hardanger og servert med rikelig med brød.

An all-time classic, steamed in Norwegian cider from Hardanger and served with plenty of bread.

Kr 295,- 500g

Kr 395,- 1kg

GÅRDSPOSTEI FRA BØNES GÅRDSMAT / FARMER'S PÂTÈ FROM BØNES GÅRDSMAT (1,7,12)

servert med Salat fra Toppe Gartneri, Plummekompott, syltet Selleristang og Rugbrød. *served with salad from Toppe Gartneri, plum compote, pickled celery sticks and rye bread.*

Kr 275,-

BERGENSK SERVELATPØLSE / LOCAL BERGEN SAUSAGE (7,10)

servert med karamellisert Løkpuré, Ertestuing og grov Sennep. *served with caramelized onion purée, mashed peas and coarse mustard.*

Kr 275,-

VEGETAR / VEGETARIAN

SOMMERSALAT / SUMMER SALAD (10,12)

Salat fra Toppe Gartneri garnert med Tomater fra Jærenm og sesongens Grønnsaker. Eplegvinagrette laget med Eplesidereddik fra Ulvik Fukt & Sideri.
Lettuce from Toppe Gartneri garnished with tomatoes from Jæren and seasonal vegetables. Apple vinaigrette made with apple cider vinegar from Ulvik Fukt & Sideri.

Kr 255,-

DESSERT / DESSERT

FLØTERAND / NORWEGIAN CREAM PUDDING "FLØTERAND" (3,7,Gelatine)

servert med Stikkelsbærkompott.
served with gooseberry compote.

Kr 185,-

BRYGGENS EPLEKAKE / BRYGGEN'S APPLE CAKE (1,3,7)

servert med Rosiner, Mandler og pisket Krem.
served with raisins, almonds and whipped cream.

Kr 185,-

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. Glutenholdige korn (hvete, rug, bygg, havre, spelt, kamut); 2. Skalldyr; 3. Egg; 4. Fisk; 5. Peanøtter; 6. Soya; 7. Melk; 8. Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashew, pekannøtt, pistasj, macadamia, paranøtt); 9. Selleri; 10. Sennep; 11. Sesamfrø; 12. Svoveldioksid og sulfitter; 13. Lupin; 14. Bløtdyr

If you have any allergies, please let us know so we can help make your meal a pleasant experience.

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut); 2. Crustaceans; 3. Egg; 4. Fish; 5. Peanuts; 6. Soybeans; 7. Milk; 8. Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, pistachio, macadamia nut, Brazil nut); 9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame seeds; 12. Sulphur dioxide and sulphites; 13. Lupin; 14. Molluscs.

