

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

Bryggen Tracteursted ligger i et av de eldste og best bevarte trehusene i den historiske havnebydelen Bryggen i Bergen. Bygningen stammer fra 1700-tallet, og vi tilbyr besøkende tradisjonell norsk mat med en moderne vri, i en sjarmerende og historisk atmosfære.

Vårt kjøkken er forankret i matkulturen på Vestlandet og i Norge. Vi arbeider med sesongbaserte, lokale råvarer og har en særlig lidenskap for tradisjonsrike råvarer som tørrfisk, en viktig del av Bergens identitet gjennom århundrer. Gjennom våre "Smakfulle småtterier" ønsker vi å skape en sosial og smakfull matopplevelse, hvor retter deles, oppdages og nytes sammen. Som en del av "Smak av kysten" forplikter vi oss til å løfte frem det beste havet og kysten har å by på, med fokus på kvalitet, bærekraft og ekte smaksopplevelser.

Vi er også en del av De Historiske – Hotel & Spisesteder, hvor tradisjon, kvalitet og gode opplevelser står i fokus.

Bryggen Tracteursted is located in one of the oldest and best-preserved wooden buildings at Bryggen, Bergen's historic harbour district. Dating back to the 18th century, the building offers a unique and charming setting where we serve traditional Norwegian cuisine with a modern twist in a warm and historic atmosphere.

Our kitchen is rooted in the culinary traditions of Western Norway and Norway. We work with seasonal, locally sourced ingredients and have a special passion for traditional delicacies such as stockfish, an essential part of Bergen's identity for centuries. Through our selection of small sharing dishes, we aim to create a social and flavourful dining experience where dishes are shared, discovered, and enjoyed together. As part of «Smak av kysten», we are committed to showcasing the very best the sea and coastline have to offer, with a focus on quality, sustainability, and authentic flavours.

We are also a member of De Historiske (a collection of historic hotels and restaurants in Norway), where tradition, quality, and memorable experiences are at the heart of everything we do.



DE HISTORISKE
Historic hotels & restaurants



SMAK AV
KYSTEN

BRØD KURV - BREAD BASKET

Ferskt Surdeigsbrød og tradisjonelt Flatbrød servert med Setersmør og Urtesmør.

Fresh sourdough bread and traditional Norwegian flatbread served with mountain butter and herb butter.

(1, 7)

Kr 90,- per kurv / basket

SMAKSMENY - TASTING MENU

ØRRETROGN / TROUT ROE (1,4,7)

servert på små pannekaker av bokhvete med Urterømme

served on small pancakes made from buckwheat with herb flavoured sour cream.

PANNESTEK KVEITE / PAN-FRIED HALIBUT (4)

Mild og delikat Sterling Kveite servert med Fennikel- og Eplesalat og Jordskokkchips.

Mild and delicate Sterling halibut served with fennel and apple salad and Jerusalem artichoke chips.

HVALCARPACCIO / WHALE CARPACCIO (3,7,10)

servert med Dillmajones og Fennikelkompott.

served with dill mayonnaise and fennel compote.

REINSDYRTARTAR / REINDEER TARTAR (1,3,10,12)

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.

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

servert med Stikkelsbærkompott.

served with gooseberry compote.

Kr 945,-

SMAKFULLE SMÅTTERIER - NORWEGIAN SMALL DISHES

Små, delikate retter med særpreg skaper et variert og smakfullt måltid, hvor serveringsformen inviterer til en sosial matopplevelse. Det norske kjøkkenet, med sine mange spesialiteter, egner seg spesielt godt til denne måten å spise på og gir deg muligheten til å oppleve store deler av menyen. Vi har løftet frem både kjente og glemte smaker, kombinert med nøye utvalgt tilbehør.

Small, delicate dishes with distinctive flavours create a rich and social dining experience designed to be shared and enjoyed together. Norwegian cuisine, with its many specialities, is particularly well suited to this style of dining and gives you the opportunity to experience a wide selection of the menu. We have brought together both well-known and rediscovered flavours, paired with carefully selected garnish.

Kr 215,- per stk. / per dish

Vi anbefaler 4 - 5 stk. per person / 4 - 5 dishes recommended per person!

MENS DU VENTER! WHILE YOU WAIT!

På Bryggen Tracteursted er vi spesielt opptatt av tørrfisk, og vi er en av få restauranter i Bergen som alltid har tørrfisk på menyen. Tørrfisk har vært en bærebjelke i norsk matkultur i flere hundre år. Ved å tørke torsk i den kalde og klare kystluften har fisken blitt bevart og utviklet en rik smak og lang holdbarhet.

Allerede på 1200-tallet fikk Bergen en sentral rolle i handelen med tørrfisk da hanseatene etablerte seg på Bryggen. Fra 1300-tallet fikk de en ledende rolle i tørrfiskhandelen fra Nord-Norge og gjorde byen til et viktig knutepunkt for eksport til resten av Europa. Gjennom jektefarten langs kysten ble tørrfisken fraktet til Bergen, byttet mot importvarer og sendt videre ut i verden. Denne handelen la grunnlaget for Bergens vekst og velstand gjennom århundrer.

Signaturretten vår, **Baccalà alla Vicentina**, har en unik historie som knytter Bergen og Italia sammen gjennom tørrfiskhandelen i hansatiden, da eksporten fra Bryggen gikk videre ut i Europa. Retten forvaltes i dag av **Confraternita del Baccalà alla Vicentina**, som arbeider for å bevare og videreføre denne tradisjonsrike oppskriften. Bryggen Tracteursted er stolte av å være en av kun to restauranter i Norge som har fått æren av å tilberede retten autentisk. Historien går tilbake til den venetianske handelsmannen **Pietro Querini**, som etter et forlis i 1432 kom til Røst i Lofoten og oppdaget norsk tørrfisk. Råvaren ble senere tatt med til Venezia, hvor den fikk stor betydning i det italienske kjøkkenet, særlig blant folk flest på grunn av sin holdbarhet og næringsverdi.

At Bryggen Tracteursted, we have a special passion for stockfish, and we are one of the few restaurants in Bergen that always feature it on our menu. For centuries, stockfish has been a cornerstone of Norwegian food culture. By drying cod in the cold, clear coastal air, the fish developed a rich flavour and remarkable durability.

As early as the 13th century, Bergen became a major stockfish trading port when the Hanseatic league established themselves at Bryggen. From the 14th century onwards, they played a leading role in the stockfish trade from Northern Norway, turning Bergen into an important centre for export to the rest of Europe. Through the coastal trading routes, stockfish was transported to Bergen, exchanged for imported goods, and shipped onwards across the continent. This trade laid the foundation for Bergen's growth and prosperity for centuries.

*Our signature dish, **Baccalà alla Vicentina**, tells a unique story connecting Bergen and Italy through the historic stockfish trade of the Hanseatic era, when exports from Bryggen reached markets across Europe. The dish is preserved today by the **Confraternita del Baccalà alla Vicentina**, an organisation dedicated to safeguarding and promoting this traditional recipe. Bryggen Tracteursted is proud to be one of only two restaurants in Norway honoured to prepare the dish authentically. The story dates back to the Venetian merchant **Pietro Querini**, who, after a shipwreck in 1432, arrived in Røst in the Lofoten Islands and discovered Norwegian stockfish. He later brought this remarkable ingredient to Venice, where it became an important part of Italian cuisine, valued especially for its long shelf life and nutritional qualities.*

TØRRFISK - STOCKFISH

TØRRFISKSALAT / *STOCKFISH SALAD (4,7,10,13)*

Salat fra Toppe Gartneri toppet med Tørrfisk og servert med Tomater fra Jæren, IBEX Ost fra Myrdal Gård og Eplesidervinaigrette.

Lettuce from Toppe Gartneri topped with stockfish and served with tomatoes from Jæren, IBEX cheese from Myrdal Gård and apple cider vinaigrette.

BACCALÀ ALLA VICENTINA / *BACCALÀ ALLA VICENTINA (4,7,12)*

Langtidskokt Tørrfisk tilberedt etter tradisjonell oppskrift fra Vicenza i Italia, med Olivenolje, Melk, Løk, Parmesanost og Ansjos og servert med Polenta .

Slow-cooked stockfish prepared according to the traditional recipe from Vicenza, Italy, with olive oil, milk, onions, parmesan cheese and anchovies and served with polenta .

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

Vår egen versjon av Plukkfisk laget med Tørrfisk for ekstra fyldig smak, servert med Bacon, Vårløk og hjemmelaget Knekkebrød..

Our own version of this traditional dish made with stockfish for a richer flavour, served with bacon, spring onion and homemade crispbread.

Vi får vår tørrfisk fra **Halvors Tradisjonsfiske**, som bruker førsteklasses råvarer fra den nordnorske kystflåten. Kun vinterskrei av høyeste kvalitet velges ut, håndskjæres og spesialsorteres.

*The stockfish served in our restaurant is from **Halvors Tradisjonsfiske**, using premium raw materials from the northern Norwegian coastal fishing fleet. Only the finest winter cod is selected, hand-cut and specially sorted.*

MENS DU VENTER! WHILE YOU WAIT!

Vi er opptatt av å bruke råvarer av høy kvalitet og å bevare klassikere som den **bergenske fiskesuppen**. Vår **fiskesuppe** er laget på klassisk vis og garnert med **teskjeboller** (små fiskeboller), strimlede rotgrønnsaker og syltet portulakk.

Gjennom hele Norges historie har **kveiten** hatt en helt spesiell plass og har ofte blitt omtalt som «gudfisken». Den er avbildet i gamle helleristninger og knyttet til norrøn mytologi, hvor den blant annet ble forbundet med Balder, guden for lys, kjærlighet og renhet. I dag serverer vi **Sterling-kveite fra Ryfylke**, kjent for sin høye kvalitet, sitt faste og saftige hvite kjøtt og sin rene, delikate smak. **Kveiten** oppdrettes i de kalde, klare og dype fjordene på Vestlandet, hvor forholdene ligner fiskens naturlige habitat. Produksjonen skjer med stor omtanke for kvalitet, bærekraft og fiskevelferd.

På menyen finner du også **bøkling**, en viktig del av norsk matkultur. **Bøkling** er varmrøkt sild og har lange tradisjoner langs kysten, særlig som en enkel og næringsrik matvare. Røyking ble tidlig brukt som konserveringsmetode og ga både bedre holdbarhet og en karakteristisk smak som fortsatt er høyt verdsatt i dag.

Et lite stykke Bergen-historie finner vi også i den såkalte "**kattematen**", en enkel og tradisjonsrik rett fra byen. Stuede torskesjaker var en delikatesse som mange av de velstående bergenskjøpmennene gjerne unnet seg. Resten av Bergen kalte retten ganske enkelt for **kattemat**. Til tross for det humoristiske navnet har retten røtter i en viktig del av den bergenske matkulturen, hvor man utnyttet ressursene fra havet fullt ut og skapte smakfulle måltider av det man hadde.

*We are committed to using high-quality ingredients and preserving classics such as the **traditional Bergen fish soup**. Our fish soup is prepared in the classic style and garnished with **teskjeboller** (small fish dumplings), julienned root vegetables and pickled purslane.*

*Throughout Norway's history, **halibut** has held a very special place and has often been referred to as the "god fish." It appears in ancient rock carvings and is connected to Norse mythology, where it was associated with Balder, the god of light, love and purity. Today, we serve **Sterling halibut from Ryfylke**, renowned for its high quality, firm and succulent white flesh, and delicate flavour. The halibut is raised in the cold, clear and deep fjords of Western Norway, where the conditions closely resemble the fish's natural habitat. Production takes place with great care for quality, sustainability and fish welfare.*

*You will also find **bøkling** on our menu, an important part of Norwegian food culture. **Bøkling** is warm-smoked herring and has long traditions along the Norwegian coast, particularly as a simple and nutritious food. Smoking was used as a method of preservation, providing both durability and a distinctive flavour that is still highly appreciated today.*

*A small piece of Bergen's culinary history can also be found in the so-called "**kattemat**" dish (translates to cat food in english), a simple and traditional local dish. Creamed cod cheeks were considered a delicacy often enjoyed by Bergen's wealthy merchants, while the rest of the city simply referred to the dish as "**kattemat**" Despite its humorous name, the dish is rooted in an important part of Bergen's food culture, where every resource from the sea was carefully used to create flavourful and nourishing meals.*

FISK - FISH

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

Vi tilbereder vår kremete fiskesuppe på klassisk vis, garnert med smakfulle Teskjeboller (små fiskeboller), strimlede Rotgrønnsaker og servert med syltet Portulakk fra Kryddergården.

We prepare our creamy fish soup in the classic Bergen style, garnished with delicate fish dumplings, julienned root vegetables and served with pickled purslane from Kryddergården in Stavanger.

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

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

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

BØKLING / *SMOKED HERRING* (4,7)

Bøkling fra Bergen Røkeri servert med syltet Rødløk, akevittmarinerte Epleterninger og Pepperrotkrem.

Smoked herring from Bergen Røkeri served with pickled red onion, aquavit-marinated apple cubes and horseradish cream.

AKEVITTMARINERT RØKELAKS / *AQUAVIT MARINATED SALMON* (4,12)

Vår Akevittmarinerte Røkelaks kommer fra Svanøy Røykeri, kjent for sin førsteklasses norsk laks fra Svanøy. Laksen er lett røkt med Einer og smaksatt med Linie Aquavit, den serveres med frisk Spinat og syltet Delikatesseløk.

Our aquavit-marinated smoked salmon from Svanøy Røykeri features premium Norwegian salmon, lightly smoked with juniper and infused with Linie Aquavit, served with fresh spinach and pickled baby onions.

ØRRETROGN / *TROUT ROE* (1,4,7)

servert på små pannekaker av bokhvete med Urterømme

served on small pancakes made from buckwheat with herb flavoured sour cream.

KATTEMAT / *"KATTEMAT"* (1,4,7)

Stuede Breiflabbkjaker servert med grønne erter i en hvit saus. Tradisjonelt lages denne retten med Torskekjaker, men hos oss bruker vi Breiflabbkjaker på grunn av begrenset tilgang på torsk.

Stewed monkfish cheeks served with green peas in a white sauce. Traditionally, this dish is made with cod cheeks, but in our kitchen we use monkfish cheeks due to the limited access to cod cheeks.

PANNESTEKT KVEITE / *PAN-FRIED HALIBUT* (4)

Mild og delikat Sterling Kveite servert med Fennikel- og Eplesalat og Jordskokkchips.

Mild and delicate Sterling halibut served with fennel and apple salad and Jerusalem artichoke chips.

MENS DU VENTER! WHILE YOU WAIT!

Blåskjell har lange tradisjoner i norsk matkultur og er en råvare som tydelig viser hvor nært vi lever havet. Langs hele kysten har skjell vært en viktig del av kosten og har blidt høstet direkte fra naturen. **Blåskjell** er lett tilgjengelig i norske fjorder og har gjennom generasjoner blitt tilberedt på enkle og smakfulle måter, ofte dampet med løk, urter og litt fløte, vin eller sider.

Sjøkreps har også en naturlig plass i norsk mattradisjon. Denne delikatessen er kjent for sitt søte og delikate kjøtt, og har i nyere tid blitt en ettertraktet råvare i både klassisk og moderne kjøkken. Den forbindes ofte med høytider og gode matopplevelser, og serveres gjerne enkelt tilberedt for å fremheve den rene smaken fra havet, enten grillet eller kokt servert med smør og urter.

Ramsløk, ofte kalt «nordens hvitløk», vokser vilt langs kysten og i skogområder tidlig på våren. Den har lange tradisjoner som villplante brukt til både mat og medisin, og har i senere tid blitt en viktig smaksetter i norsk gastronomi. Med sin friske og kraftige smak løfter den retter med sjømat og passer spesielt godt til skjell og skalldyr.

***Mussels** have a long tradition in Norwegian food culture and reflect how closely connected we are to the sea. Along the entire coastline, shellfish have been an important part of the diet, harvested directly from nature. **Mussels** are available in Norwegian fjords and have been prepared for generations in simple and flavourful ways, often steamed with onions, herbs, and a splash of cream, wine, or cider.*

***Norway lobster** (langoustine) also holds a natural place in Norwegian culinary tradition. This delicacy is known for its sweet and delicate flesh and has in more recent times become a sought-after ingredient in both classic and modern cuisine. It is often associated with festive occasions and fine dining, and is typically served simply to highlight its pure flavour, grilled or boiled with butter and herbs.*

***Ramsons**, often called “the garlic of the north,” grow wild along the coast and in forest areas in early spring. It has long traditions as a wild plant used both for food and medicinal purposes, and in recent years has become an important flavouring in Norwegian gastronomy. With its fresh and pungent taste, it enhances seafood dishes and pairs especially well with shellfish and crustaceans.*

SKALLDYR - SHELLFISH

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

1/2 kg Blåskjell dampet i Sider fra Hardanger.

1/2 kg of mussels steamed in Norwegian Hardanger cider.

GRATINERT SJØKREPS / GRATINATED LANGOUSTINE (2,7)

servert med Aspargesskum og Ramsløkssmør.

served with green asparagus foam and white garlic butter.

MENS DU VENTER! WHILE YOU WAIT!

Hval har lange tradisjoner langs norskekysten og har vært en viktig ressurs i generasjoner. Kjøttet er magert og smakfullt, og egner seg godt til enkle tilberedninger som carpaccio, hvor den rene smaken får komme tydelig frem. I dag er hvalfangst i Norge strengt regulert med kvoter og tett overvåking, og regnes som bærekraftig.

Videre finner vi **fenalår** på menyen, en klassiker innen norsk spekemat. Gjennom salting og tørking har man bevart lammekjøttet og utviklet en råvare rik på smak og karakter. Spekemat har i århundrer vært en viktig del av norsk matkultur, og **fenalår** er i dag en naturlig del av både hverdag og fest.

På samme måte speiler **reinsdyrkjøtt** en sterk tradisjon knyttet til norsk natur. Reinsdyrene lever fritt og beiter på urter og lav, noe som gir kjøttet en ren smak. Det er magert, mørt og av høy kvalitet og egner seg spesielt godt til enkle retter som tartar, hvor råvarens naturlige smak står i sentrum.

I tillegg til dette har vi **pinnekjøtt**, en av de mest tradisjonsrike julerettene i Norge, særlig på Vestlandet. Retten lages av saltet og tørket lam, som dampes over bjørkepinner, en metode med røtter i gamle konserveringstradisjoner. I dag er **pinnekjøtt** en fast og kjær del av norsk julefeiring.

Til slutt finner vi **servelatpølse**, som representerer en mer hverdagslig del av norsk matkultur. Den bergenske varianten fra **Bønes Gårdsmat** er basert på lokale råvarer og godt håndverk. Med sin milde smak og saftige konsistens er den et kjent og kjært innslag i norsk mattradisjon.

***Whale** has been an important resource for generations. The meat is lean and flavourful, and works well in simple preparations such as carpaccio, where its clean taste can truly shine. Today, whaling in Norway is strictly regulated through quotas and close monitoring, and is considered sustainable.*

*Next, we find **fenalår (cured leg of lamb)**, a classic within Norwegian cured meats. Through salting and drying, the meat has been preserved and developed into an ingredient rich in flavour. Cured meats have been an important part of Norwegian food culture for centuries, and fenalår is today a natural part of both everyday life and festive occasions.*

*Similarly, **reindeer** meat reflects a strong tradition connected to Norwegian nature. **Reindeer** roam freely and graze on herbs and lichen, which gives the meat a clean and distinctive flavour. It is lean, tender and of high quality, and is particularly well suited to simple dishes such as tartare, where the natural flavour of the ingredient takes centre stage.*

*In addition, we have **“Pinnekjøtt”**, one of the most traditional Christmas dishes in Norway, especially along the west coast. The dish is made from salted and dried lamb, which is steamed over birch sticks, a method rooted in ancient preservation traditions. Today, **“Pinnekjøtt”** is a cherished and essential part of Norwegian Christmas celebrations.*

*Finally, we find **“Servelatpølse” (local Bergen sausage)**, which represents a more everyday part of Norwegian food culture. The Bergen-style version from Bønes Gårdsmat is based on local ingredients and skilled craftsmanship. With its mild flavour and juicy texture, it remains a well-known and beloved part of Norwegian culinary tradition.*

KJØTT - MEAT

HVALCARPACCIO / WHALE CARPACCIO (3,7,10)

servert med Dillmajones og Fennikelkompott.

served with dill mayonnaise and fennel compote.

FENALÅR / TRADITIONAL NORWEGIAN CURED LAMB (1,7,9,12)

Lettrøkt lammelår, håndskåret fra hel side, servert med søtsyltede Tomater og Grønnsaker, Rømme og Flatbrød.

Hand-sliced lightly smoked cured lamb, served with sweet pickled tomatoes and vegetables, sour cream and flatbread.

REINSDYRTARTAR / REINDEER TARTAR (1,3,10,12)

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.

PINNEKJØTT / "PINNEKJØTT" SALTED AND DRIED RIBS OF MUTTON (7)

servert med Rotmos.

served in the traditional Norwegian way with mashed rutabagas.

BERGENSK SERVELATPØLSE / LOCAL BERGEN SAUSAGE (1,7,10)

Ekte bergensk Servelatpølse fra Bønes Gårdsmat, laget etter gammel oppskrift med rikelig norsk storfekjøtt, servert med karamellisert Løk, Ertestuing og grov Sennep.

Authentic Bergen-style servelat sausage from Bønes Gårdsmat, made according to a traditional recipe with generous amounts of Norwegian beef, served with caramelised onions, pea purée and coarse mustard.

RØKT SVINEKAM / SMOKED PORK LOIN (7,12)

servert med syltet selleristang og en kremet Sennepssaus tilsmakt med Sider.

served with pickled celery stalks and a creamy mustard sauce infused with cider.

MENS DU VENTER! WHILE YOU WAIT!

Vi bruker smakfulle norske grønnsaker som **jordskokk**, som er en utmerket ingrediens i vegetarretter. **Jordskokk** er en rotgrønnsak med mild og nøtteaktig smak og har lange tradisjoner i norsk matkultur. Den ble dyrket i Norge allerede på 1700-tallet og var en viktig del av kostholdet før poteten ble mer vanlig. Jordskokk egner seg svært godt i både supper, puréer og ovnsbakte retter, og gir en naturlig og fyldig smak.

Tomater fra Jæren er kjent for sin høye kvalitet og rene, naturlige smak. Det milde kystklimaet gir gode forhold for jevn og kontrollert produksjon. Norske **tomater** dyrkes med fokus på kvalitet fremfor volum og høstes når de er fullt modne, noe som gir en frisk, sødmefull og balansert smak.

*We use flavourful Norwegian vegetables such as **Jerusalem artichoke**, which is an excellent ingredient in vegetarian dishes. Jerusalem artichoke is a root vegetable with a mild, nutty flavour and has long traditions in Norwegian culinary culture. It was cultivated in Norway as early as the 18th century and was an important part of the diet before potatoes became more widespread. It works well in soups, purées, and roasted dishes, adding a natural and rich flavours.*

***Tomatoes from Jæren** are known for their high quality and clean, natural flavour. The mild coastal climate provide ideal conditions for consistent and carefully controlled production. Norwegian **tomatoes** are grown with a focus on quality rather than volume and are harvested at full ripeness, resulting in a fresh, slightly sweet, and well-balanced taste.*

VEGETAR - VEGETARIAN

KREMET JORDSKOKKSSUPPE / *JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP (7,13)*

med Jordskokkchips og toppet med syltet Sjøgress.

with Jerusalem artichoke chips and topped with pickled seaweed.

TOMATSALAT / *TOMATO SALAD (10)*

Tomater fra Jæren servert med Salat fra Toppe Gartneri, Sjalottløk og Eplesidervinaigrette.

Tomatoes from Jæren served with lettuce from Toppe Gartneri, shallots and apple cider vinaigrette.

BAKTE GRØNNSAKER / *BAKED VEGETABLES (7,8)*

servert med Jungfrusaus.

served with a cold herb and tomato sauce.

MENS DU VENTER! WHILE YOU WAIT!

Sukker var dyrt og ikke noe man sløste med til dagligdagse måltider på 1800- tallet. Derfor var

Persetorsk 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.

Fjellørreten vår stammer fra en egen ørretstamme fra Sirdal, tilpasset det klare og kalde fjellvannet. Fisken vokser sakte i naturlige omgivelser, noe som gir et fast, saftig kjøtt og en ren, delikat smak. Fjellørreten er nært knyttet til norsk fjellnatur og har vært en viktig del av både matauk og lokal matkultur. Med sitt naturlige levevis og høye kvalitet representerer den det beste fra norsk innlandsfiske.

Brunost er en særegen del av norsk matkultur. Den lages ved å koke inn myse og fløte fra geit eller kumelk til sukkerstoffene karamelliseres og gir osten sin karakteristiske sødme og fyldige smak. Brunost brukes til alt fra frokost og niste til varme retter og viltkjøtt, og er en viktig ingrediens i vår signaturrett **«Bryggens Reinsdyrfilet»**.

Vi har valgt bogbiff av storfe fra norske bønder til **Bryggens biff**, kjent for sin rene kvalitet og gode smak. Kjøttet kommer fra dyr som beiter i det norske landskap, hvor natur og klima gir gode forhold for sakte vekst og smakfullt kjøtt.

*Sugar was expensive in the 19th century and not something used generously in everyday meals. For this reason, **Persetorsk** was reserved for special occasions and especially for Christmas celebrations in wealthy Bergen households. **Persetorsk** even has its own dedicated day, celebrated every year on January 28th, and is perhaps the most famous traditional dish from Bergen.*

*Our **mountain trout** comes from a distinct trout strain from Sirdal, adapted over generations to the clear and cold mountain waters of Norway. The fish grows slowly in its natural environment, resulting in firm, juicy flesh and a clean, delicate flavour. Closely connected to Norwegian mountain life, mountain trout has long been an important part of both subsistence fishing and local food culture. With its exceptional quality, it represents the very best of Norwegian inland fishing.*

Brown cheese** is a distinctive part of Norwegian food culture. It is made by slowly boiling whey and cream from goat's or cow's milk until the natural sugars caramelize, giving the cheese its characteristic sweetness and rich flavour. Brown cheese is enjoyed in everything from breakfast and packed lunches to warm dishes and game cuisine, and is an important ingredient in our signature dish, **“Bryggen's Reindeer Fillet.”

*For our **Bryggen's steak**, we have chosen flat iron beef from Norwegian farmers, known for its pure quality and excellent flavour. The meat comes from animals that graze in the Norwegian landscape, where nature and climate provide ideal conditions for slow growth and flavourful beef.*

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,-

DAMPET TØRRFISK / STEAMED STOCK FISH (4,12)

Tørrfisk fra Halvors Tradisjonsfiske servert med Tomat- og Paprika Chutney og dampete Poteter.
Stockfish from Halvors Tradisjonsfiske served with tomato and paprika chutney and steamed potatoes.
Kr 545,-

SMØRSTEKT FJELLØRRET FRA HARDANGER / BAKED MOUNTAIN TROUT FROM HARDANGER (4,7,12)

med Agurksalat, Asparges, dampete Poteter og Rømme.
with cucumber salad, asparagus, steamed potatoes and sour cream.
Kr 495,-

BRYGGENS REINSDYRFILET / BRYGGEN'S REINDEER FILET (1,7,12)

farsert med brun Geitost og servert med bakte Neper, Selleripurée, ovnsbakte Poteter, kremet Viltsaus og Akevittgele.
stuffed with brown goat cheese and served with baked turnips, celery purée, oven-baked potatoes, creamy game sauce and aquavit jelly.
kr 575,-

BRYGGENS BIFF / BRYGGEN'S STEAK (7,10)

Bogbiff fra storfe servert med Urtesmør, ristet Sopp, frisk Salat fra Toppe Gartneri, Eplesidervinaigrette og ovnsbakte Poteter.
Flat iron steak served with herb butter, roasted mushrooms, fresh salad from Toppe Gartneri, apple cider vinaigrette and oven-baked potatoes.
Kr 475,-

VEGETAR- VEGETARIAN

SMØRDAMPET SOMMERKÅL / BUTTER BRASED SUMMER CABBAGE (7,12)

servert med sesongens Grønnsaker, ovnsbakte Poteter og en kremet Sidersaus.
served with seasonal vegetables, oven-baked potatoes and a creamy cider sauce.

Kr 325,-

Norsk **sommerkål** er en av de første grønnsakene som høstes etter vinteren, og markerer på mange måter starten på den norske sesongen for friske, lokale råvarer. Den er kjent for sin milde, sødmefulle smak og sprø konsistens, og skiller seg fra vinterkålen ved å være mer delikat. **Sommerkålen** trives i det kjølige, lyse nordiske klimaet, hvor lange sommerdager gir gode vekstforhold og bidrar til den naturlige sødmen.

Norwegian **summer cabbage** is one of the first vegetables harvested after winter and, in many ways, marks the beginning of the Norwegian season for fresh, local produce. It is known for its mild, slightly sweet flavour and crisp texture, and differs from winter cabbage by being more delicate. **Summer cabbage** thrives in the cool, bright Nordic climate, where long summer days provide excellent growing conditions and contribute to its natural sweetness.

OST - CHEESE

TRE NORSKE OSTER / THREE NORWEGIAN CHEESES (1,7)

servert med Plummekompott og hjemmelaget Knekkebrød.

served with plum compote and homemade crispbread.

Kr 275,-

Norske oster er kjent for god kvalitet, gode råvarer og mye håndverk. De varierer fra milde og kremete til sterke og kraftige smaker, ofte med lang lagring som gir mer smak.

IBEX er laget av ku- og geitemelk og lagres i 7 måneder. Den er kremet, men får også små krystaller som gir mer smak og tyggemotstand. Osten har en kraftig og rik smak og passer godt til sterk vin, sider og spekemat.

Jørns brie (Ostegårdens brie) er en hvitmuggost laget etter fransk oppskrift med norske råvarer. Den blir mykere og mer moden fra utsiden og inn. Smaken er mild og rund. Den passer godt med kjeks, honning og søte tilbehør. Osten er både spesialmerket og har fått medalje i VM.

Fønix fra Stavanger Ysteri er en økologisk blåmuggost laget av fersk melk. Den lagres i seks måneder og får en kremet, men fast konsistens. Smaken er balansert med litt sødme og nøttepreg.

Norwegian cheeses are known for their high quality, good raw ingredients, and strong craftsmanship. They range from mild and creamy to strong and intense flavors, often developed through long aging that adds depth and complexity.

***IBEX** is made from both cow's and goat's milk and is aged for 7 months. It has a creamy texture, but also develops small crystals that add extra flavor and a slight crunch. The cheese has a rich and powerful taste and goes well with strong wine, cider, and cured meats.*

***Jørns brie (Ostegården's brie)** is a soft-ripened cheese based on a French recipe but produced with Norwegian ingredients. It ripens from the outside in, becoming softer and more mature over time. The flavor is mild, smooth, and rounded. It pairs well with crackers, honey, and sweet garnish. The cheese has received both the "Specialty" award and a medal at the World Cheese Awards.*

***Fønix from Stavanger Ysteri** is an organic blue cheese made from fresh milk. It is aged for six months and has a creamy yet firm texture. The flavor is well balanced with slight sweetness and nutty notes.*

MENS DU VENTER! WHILE YOU WAIT!

Rabarbra og **stikkelsbær** er to ekte sommerfavoritter i norsk hagekultur. Begge plantene trivdes godt i små bygdehager, og mange forbinder smaken med barndom, besteforeldre og lange somre. Rabarbra kom til Norge allerede på 1700-tallet, først som medisiplante, før folk oppdaget hvor godt den passet i desserter.

Fløterand er en klassisk norsk selskapsdessert med røtter tilbake til 1800-tallet. Den silkemyke puddingen ble ofte servert i store familieselskaper, bryllup og høytider, gjerne pyntet med bær eller fruktkompott. Navnet kommer av at desserten tradisjonelt ble laget med fløte støpt i form. På mange måter var fløterand et symbol på luksus. Fløte var ikke hverdagskost for alle, og når denne desserten kom på bordet, betydde det gjerne at det var fest.

Tilslørte bondepiker er kanskje en av Norges mest kjente tradisjonsdesserter og en av de med det mest spesielle navnet. Historien sier at navnet oppstod på 1800-tallet fordi de «tilslørte» bondepikene lå skjult under lag av krem og kavring. Andre mener navnet var ment som et humoristisk glimt til bygdelivet og datidens selskapskultur. 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.

***Rhubarb** and **gooseberries** are two true summer favourites in Norwegian garden culture. Both plants thrived in small countryside gardens, and many people associate their flavour with childhood, grandparents, and long summer days. Rhubarb arrived in Norway as early as the 18th century, originally as a medicinal plant, before people discovered how well it suited desserts.*

*“**Fløterand**” is a classic Norwegian dessert with roots dating back to the 19th century. The silky-smooth cream pudding was often served at large family gatherings, weddings, and holiday celebrations, usually decorated with berries or fruit compote. Its name comes from the traditional way it was made, cream set in a mould. In many ways, fløterand was a symbol of luxury. Cream was not everyday food for everyone, and when this dessert appeared on the table, it usually meant there was something to celebrate.*

*“**Tilslørte bondepiker**” (“**Veiled peasant girls**”) is perhaps one of Norway’s most famous traditional desserts and also one with the most unusual name. According to tradition, the name originated in the 19th century because the “veiled” peasant girls were hidden beneath layers of whipped cream and sweet breadcrumbs. Others believe the name was intended as a humorous nod to rural life and the social culture of the period. One story claims that a very lovestruck Ivar Aasen was invited to taste the delicacy by his chosen lady. Upon discovering that it was merely a dessert, he jokingly and disappointedly named it “**Tilslørte Bondepiker.**”*

DESSERT - DESSERT

RABARBRA- OG STIKKELSBÆRTERTE / RHUBARB AND GOOSEBERRY TART (1,3,7)

servert med pisket Krem tilsmakt med Vanilje.

served with vanilla-flavoured whipped cream.

Kr 185,-

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

servert med Stikkelsbærkompott.

served with gooseberry compote.

Kr 185,-

TILSLØRTE BONDEPIKER / VEILED PEASANT GIRLS (1,7)

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,-

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 ensure your meal is 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.