

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

SMAKSMENY - TASTING MENU

ØRRETROGN / TROUT ROE (1,4,7)

servert i Butterdeigskiste med Rømme, hakket Løk og Gressløk.

served in a puff pastry case with sour cream, chopped onions and chives.

OVNSBAKT KVEITE / OVEN BAKED HALIBUT (7,4)

Mild og delikat Sterling Kveite servert med Sukkererter, Jordskokkchips og Urtdressing.

Mild and delicate Sterling halibut served with sugar snap peas, Jerusalem artichoke chips and herb dressing.

HVALCARPACCIO / WHALE CARPACCIO (3,7,10)

servert med Dillmajones og Fennikelcrudité.

served with dill mayonnaise and fennel crudités.

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

smaksatt med syltet Agurk, Løk, Rødbete og Kapers, garnert med Eggeplomme. 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 Bringebærkompott.

served with raspberry compote.

Kr 945,-

BRØDKURV - BREAD BASKET

Ferskt Surdeigsbrød og tradisjonelt Flatbrød servert med Setersmør og Ramsløkssmør.

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

(1, 7)

Kr 95,- 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. 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.

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 varied and flavourful 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!

TØRRFISK - STOCKFISH

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

Sitrusmarinert Tørrfisk servert med salat fra Toppe Gartneri, Tomater fra Jæren, IBEX Ost fra Myrdal Gård. Eplesidervinaigrette.

Citrus-marinated stockfish served with lettuce from Toppe Gartneri, tomatoes from Jæren, IBEX cheese from Myrdal Gård. Apple cider vinaigrette.

Kr 215,-

BACCALÀ ALLA VICENTINA / BACCALÀ ALLA VICENTINA (1,4,7,12)

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.

Kr 215,-

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

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

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

Kr 215,-

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

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

FISK - FISH

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

Vi tilbereder vår kremete fiskesuppe på klassisk vis, garnert med smakfulle Teskjeboller (små fiskeboller), strimlede Rotgrønnsakerm, 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, served with pickled purslane from Kryddergården in Stavanger.

Kr 215,-

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

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

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

Kr 215,-

BØKLING / *SMOKED HERRING* (4,7)

Bøklings fra Bergen Røkeri servert med akevittmarinerte Eplestrimler og Rømme tilsmakt med Pepperrot.

Smoked herring from Bergen Røkeri served with aquavit-marinated apple julienne and horseradish flavoured sour cream.

Kr 215,-

AKEVITTMARINERT RØKELAKS / *AQUAVIT MARINATED SALMON* (4,7,12)

Vår Akevittmarinerte Røkelaks kommer fra Svanøy Røykeri, kjent for sin førsteklases norsk laks fra Svanøy. Laksen er lett røkt med Einer og smaksatt med Linie Aquavit, servert med Spinatsalat, Dill og Pinjekjerner.

Our aquavit-marinated smoked salmon from Svanøy Røykeri features premium Norwegian salmon, lightly smoked with juniper and infused with Linie Aquavit, served with spinach salad, dill and pine nuts.

Kr 215,-

ØRRETROGN / *TROUT ROE* (1,4,7)

servert i Butterdeigskiste med Rømme, hakket Løk og Gressløk.

served in a puff pastry case with sour cream, chopped onions and chives.

Kr 215,-

OVNSBAKT KVEITE / *OVEN BAKED HALIBUT* (7,4)

Mild og delikat Sterling Kveite servert med Sukkererter, Jordskokkchips og Urtdressing.

Mild and delicate Sterling halibut served with sugar snap peas, Jerusalem artichoke chips and herb dressing.

Kr 215,-

KJØTT - MEAT

HVALCARPACCIO / WHALE CARPACCIO (3,7,10)

servert med Dillmajones og Fennikelcrudité.

served with dill mayonnaise and fennel crudités.

Kr 215,-

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

Saltet lettrøkt Lammelår, håndskåret fra hel side, servert med søtsyltede Tomater, syltet Rødløk, Rømme og Flatbrød.

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

Kr 215,-

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

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

flavoured with pickled cucumber, onion, beetroot and capers, garnished with egg yolk. Rye bread.

Kr 215,-

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

servert med Rotmos.

served in the traditional Norwegian way with mashed rutabagas.

Kr 215,-

BERGENSK SERVELATPØLSE / LOCAL BERGEN SAUSAGE (7,10)

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

Authentic Bergen-style servedat 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.

Kr 215,-

VEGETAR - VEGETARIAN

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

smaksatt med Tangkrydder og servert med Jordskokkchips.

flavoured with seaweed seasoning and served with Jerusalem artichoke chips.

Kr 215,-

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.

Kr 215,-

BAKTE GRØNNSAKER / BAKED VEGETABLES (7,8)

servert på Tomat- og Paprika Chutney.

served on tomato and paprika chutney.

Kr 215,-

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

PERSETORSK» SUKKER-SALTET TORSKEFILET / «PERSETORSK» SUGAR-SALTED AND PRESSED COD (7,3,4)

servert med Gulrøtter fra Brimse gård, dampede Poteter og Eggesmør.
served with carrots from Brimse gård, steamed potatoes and egg butter.
Kr 495,-

DAMPET TØRRFISK / STEAMED STOCK FISH (4,12)

Tørrfisk fra Halvors Tradisjonsfisk servert med Tomat- og Paprika Chutney og dampede Poteter.
Stockfish from Halvors Tradisjonsfisk served with tomato and paprika chutney and steamed potatoes.
Kr 555,-

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

Helsteckt Fjellørret fylt med Sitron og Dill, smaksatt med Ramsløkssmør og servert med Agurksalat, dampede Poteter og Rømme.
Whole mountain trout prepared with lemon and dill, flavoured with wild garlic butter and served with cucumber salad, steamed potatoes and sour cream.
Kr 495,-

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

farsert med brun Geitost og servert med Neper og Rosenkål, ovnsbakte Poteter, kremet Viltsaus og rørte Tyttebær.
stuffed with brown goat cheese and served with turnips, brussels sprouts, oven-baked potatoes, creamy game sauce and sweetened lingonberries.
kr 585,-

PANNESTEKT ANDEBRYST / PAN FRIED DUCK BREAST (12)

servert med ovnsbakt Pastinakk og Gulrot, syltet Rødløk, ovnsbakte Poteter og Portvinsaus tilsmakt med Solbær.
served with roasted parsnips and carrots, pickled red onions, roasted potatoes, and a blackcurrant flavoured port wine sauce.
Kr 495,-

VEGETAR HOVEDRETT - VEGETARIAN MAIN COURSE

SMØRDAMPET HJERTESALAT/ BUTTER BRASED GEM LETTUCE (7,12)

servert med sesongens Grønnsaker, ovnsbakte Poteter og en kremet Sennepssaus tilsmakt med Sider.
served with seasonal vegetables, oven-baked potatoes and a creamy mustard sauce infused with cider.
Kr 325,-

OST - CHEESE

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

servert med Rabarbrakompott og hjemmelaget Knekkebrød.

served with rhubarb compote and homemade crispbread.

Kr 275,-

DESSERT - DESSERT

STIKKELSBÆRTERTE / GOOSEBERRY TART (1,3,7)

servert på Vaniljekrem og pisket krem, garnert med hakkede Nøtter.

served on vanilla cream and whipped cream, garnished with nuts.

Kr 185,-

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

servert med Bringebærkompott.

served with raspberry compote.

Kr 185,-

SOMMERENS BONDEPIKER / NORWEGIAN SUMMER TRIFLE (1,7)

En sommerlig tolkning av den klassiske desserten «Tilslørte bondepiker», med Rabarbrakompott, Sukker, Kanel og knust Kavring toppet med pisket Krem.

A summer-inspired take on the classic Norwegian dessert "Tilslørte Bondepiker", with rhubarb compote mixed with sugar, cinnamon, and bread crumbs, and topped with whipped cream.

Kr 185,-

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

med Rosiner, Mandler, Eplekompott og pisket Krem.

with raisins, almonds, apple compote and whipped cream.

Kr 185,-