



Anno 1708

Gryggen
TRACTEURSTED

"VENTEBRØD"

med 3 typer Smør (1,2a,2b,2c)
kr 65



DE HISTORISKE
historic hotels & restaurants



SMAK AV
KYSTEN



Miljøfyrtårn®

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.

If you are suffering from allergies please inform the staff so we can contribute to making your meal a good experience.

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. Sesamfrø; 11. Soya; 12. Peanøtter; 13. Sulfitt; 14. Lupin

ALLERGENS: 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. Sesame; 11. Soy; 12. Peanuts; 13. Sulphite; 14. Lupine.



Vårmenyen på Bryggen

Bryggen Tracteursted har laget en festivalmeny spekket med smakfulle småtterier og hovedretter fra havet. Gled deg til jordskokksuppe med fingertare, moderne versjoner av røkerompe og persetorsk, og internasjonale smaker som Baccula a la Vincentina med polenta, laget på norsk tørrfisk.

Litt om Bryggen Tracteursted

På Bryggen Tracteursted kan du oppleve bergensk og vestlandsk matkultur fra hansatiden frem til i dag. Menyen baseres på tradisjonelle norske retter og ingredienser, som hval, pinnekjøtt, lammekjøtt og skalldyr. Rettene presenteres som norsk tapas, og gir deg en unik mulighet til å smake på store deler av menyen. Kombiner gjerne rettene med smaksbrett bestående av norsk øl og akevitt. Restauranten har alltid et tilbud om vegetarretter på menyen. Nyt et godt måltid i historiske omgivelser på Bryggen i Bergen.

Du kan velge å sitte inne i restauranten, ute på bryggen eller i restaurantens egen bakgård. Uansett hva du velger, er særpreget fra hansatiden tilstede.

FEST OG MØTER PÅ SCHØTSTUENE

I Hansatiden hadde de fleste gårdene på Bryggen en egen schøtstue. De var Hanseatenenes sosiale møtepunkt og forsamlingsrom. På grunn av brannfaren var schøtstuene og ildhusene de eneste stedene på Bryggen der bruken av åpen ild var lovlig. Her kunne de varme seg etter lange arbeidsdager i kalde, mørke kontorstuer, samt tilberede og spise varme måltider. Schøtstuene var også stedet for fester og seremonier. I dag er det fire igjen av dem, hvorav vår "Svensgårdens Schøtstue" er fredet og den eneste som fortsatt står på sin opprinnelige plass.

Velkommen!

SMÅKFULLE
SMÅTTERIER
NORWEGIAN
TAPAS

SMAKFULLE SMÅTTERIER NORWEGIAN TAPAS

Fra våre «Smakfulle Småtterier» har vi valgt å presentere en Vårutgave til glede og fristelse.
We have chosen to present a spring edition of our «Norwegian Tapas».

VI ANBEFALER 2-3 STK TIL FORRETT
2-3 PIECES RECOMMENDED AS A STARTER

VI ANBEFALER 5-6 STK TIL MIDDAG
5-6 PIECES RECOMMENDED FOR DINNER

MENY- MENU

KREMET JORDSKOKKSSUPPE

med Jordskokkschips, tilsmakt med Fingertare (1)
CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE SOUP
with Artichoke Chips, flavored with Seaweed

PANNESTEKT KAMSKJELL

med sitursmarinert Agurk og syltet Sitronfilet med Mynte (6)
PAN FRIED SCALLOPS
with lemon marinated Cucumbers and pickled Lemonfilet with Mint

TARTAR AV RØKT ØRRET

med Eple og Sitron tilsmakt med Akevittlikør (4,13)
SMOKED TROUT TARTAR
with Apple and Lemon, flavoured with Aquavit Liqueur

ROSASTEKT ANDEBRYST

med tre typer Epler, Appelsin og Honningvinaigrette
PINK ROASTED DUCK BREAST
with three types of Apples, Orange and Honey Vinaigrette

POTTEKJØTT med Ramsløkpuré (11)
POTTED MEAT with Wild Garlic Purée

5 retter/dishes kr. 525,-
4 retter/dishes kr. 425,-

FISK - FISH

RØKT KVEITE FRA GLITNE

med Fennikel, Dillsalat og Sennepsvinaigrette
(4,8)

SMOKED HALIBUT FROM GLITNE

with Fennel, Dill Salad and Mustard Vinaigrette

Kr 135,-

SKAGEN

Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme
garnert med Lakserogn på grovt Flatbrød
(1,2a,2b,2c,3,6,10)

SKAGEN

*Shrimps and Onions in Dill flavored Sour Cream
garnished with Trout Roe on whole grain Flat Bread*

Kr 145,-

PANNESTEKT KAMSKJELL

med Sitursmarinert Agurk og syltet Sitronfilet
med Mynte (6)

PAN FRIED SCALLOPS

*with Lemon marinated Cucumbers and pickled
Lemonfilet with Mint*

Kr 145,-

TARTAR AV RØKT ØRRET

med Eple og Sitron tilsmakt med Akevittlikør
(4,13)

SMOKED TROUT TARTAR

*with Apple and Lemon, flavoured with Aquavit
Liqueur*

Kr 125,-

RØKERUMPE

med hvit Saus og glaserte Gulrøtter
(1,4)

SMOKED «BOTTOM» OF COD

with Bechamel and glazed Carrots

Kr 130,-

KRYDDERSILD

servert med Rødbet, Løk, Potetsalat og Rømme
(1,4,8,13)

SPICED HERRING

*with Beetroot, Onions, Potato Salad and Sour
Cream*

Kr 115,-

KJØTT - MEAT

REINSDYRTARTAR

garnert med Vaktelegg på Rugbrød (2a,2c,3,9)

REINDEER TARTAR

garnished with Quail Egg and Rye Bread

Kr 155,-

ROSASTEKT ANDEBRYST

med tre typer Epler, Appelsin og

Honningvinaigrette

PINK ROASTED DUCK BREAST

with three types of Apples, Orange and Honey

Vinaigrette

Kr 125,-

RØKT HVAL

med Pepperrotkrem og syltede Grønnsaker (1,7)

SMOKED WHALE

with Horseradish cream and pickled Vegetables

Kr 135,-

AKEVITTGRAVET LAMMEFILET

med marinert Gresskar og Timianolje

AQUAVIT MARINATED LAMB FILET

with marinated Pumpkin and Thyme Oil

Kr 125,-

PANERT PINNEKJØTT-BRANDADE

med Ramsløkmajones og syltet Kålrot (2a,3)

BREADED «PINNEKJØTT»-DRIED MUTTON

BRANDADE

with Wild Garlic Mayonnaise and pickled Rutabagas

Kr 110,-

POTTEKJØTT med Ramsløkpuré (11)

POTTED MEAT with Wild Garlic Purée

Kr 120,-

VEGETAR – VEGETARIAN

KREMET JORDSKOKKSSUPPE

med Jordskokkschips, tilsmakt med Fingertare (1)

CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

with Artichoke Chips, flavored with Seaweed

Kr 115,-

ROTGRØNNSAKER BAKT MED EPLESIPRUP

på søt Tomatstuing (7)

ROOT VEGETABLES BAKED WITH APPLE SYRUP

on sweet Tomato Coulis

Kr 120,-

HOVEDRETTER MAIN COURSES

HOVEDRETTER FISK

MAIN COURSES FISH

OVNSBAKT KVEITE

med Urtelokk, Asparges og Sopp servert med dampede
Poteter og Smørsaus (1,2a,3,4,)
OVEN BAKED HALIBUT
with Herbs, Asparagus and Mushrooms served with boiled
Potatoes and Butter Sauce
Kr 335,-

PERSETORSK

Sukker-saltet Torskefilet med glaserte Gulrøtter,
Persillepoteter og Eggesmør (1,3,4)
PERSETORSK
Suger-salted Cod filet with glazed Carrots, Parsley Potatoes
and Egg Butter
Kr 295,-

"BACCALA ALLA VICENTINA"

servert med Polenta (1,2,4)
"BACCALA ALLA VICENTINA"
served with Polenta
Kr. 295,-

OLJEBAKT ØRRET

på karamellisert Blomkålpuré, grillet Hjertesalat, Anna
Poteter og Dillolje (1,4)
OIL BAKED TROUT
on caramelized Cauliflower Purée, grilled Heart Lettuce, Anna
Potatoes and Dill Oil
kr. 325,-

HOVEDRETTER KJØTT/KYLLING

MAIN COURSES MEAT/POULTRY

REINSDYRFILET

farsert med brun Geitost, servert med friske Grønnsaker,
Gulrotpure, Viltsaus, bakte Poteter og Bryggens gele (1,7)
REINDEER FILET
filled with brown Goat Cheese, served with fresh Vegetables,
Carrot Purée, Game sauce, baked
Potatoes and Bryggen's Jelly
Kr 425,-

"BRYGGENS BIFF"

Kalvekam servert med kremet Sopp og syltet Småløk,
garnert med sesongens Grønnsaker og bakte Poteter (1)
«BRYGGEN'S STEAK»
Loin of Veal served with creamed Mushrooms and pickled
Onions, garnished with seasonal Vegetables
and baked Potatoes
Kr 365,-

OVENSBAKT KYLLINGLÅR

fra Hommlagarden i Hardanger med en tomatisert
Grønnsaksragout, Anna Poteter og Estragonsmør (1)
OVEN BAKED CHICKEN LEG
from Hommlagarden with a tomato based Vegetable Ragout,
Anna Potatoes and Tarragon Butter
Kr. 325,-

HOVEDRETT VEGETAR MAIN COURSE VEGETARIAN

BRYGGENS NØTTESTEK

serveres med friske Grønnsaker, bakte Poteter og
Eplekompott
(1,2,7,9)
BRYGGEN'S NUT ROAST
served with fresh Vegetables, baked Potatoes and
Apple Compote
Kr 265,-

HOVEDRETT PASTA MAIN COURSE PASTA

BUCATINI MED RØKELAKS

og Spinat i Kremsaus garnert med Kapers
(1,21,3,13)
BUCATINI WITH SMOKED SALMON
and Spinach in Cream Sauce garnished with Capers
Kr. 185,-

DESSERT

PÆRETERTE MED «BRUNOST» OG ROSINER

garnert med Bær og pisket Krem (1,2a)
PEAR TART WITH "BRUNOST" (Norwegian Brown
Cheese) AND RAISINS
garnished with Berries and wipped Cream
kr 135,-

AKEVITTMARINERTE PLOMMER

med pisket Vossarømme og Urter (1)
AQUAVIT MARINATED PLUMS
with wipped Sour Cream from Voss and Herbs
kr 135,-

FLØTERAND

tilsmakt med Kaffe, garnert med Kirsebær og
Sjokoladekrumler (1,2a)
"FLØTERAND" CREAM PUDDING
flavoured with Coffee, garnished with Cherries and Chocolate
Crumbs
kr 145,-

SJOKOLADEKREM

tilsmakt med Porter servert med Solbær og søt Kjeks
(1,2a, 3,9)
CHOCOLATE CREAM
flavored with Porter served with Blackcurrant
and Biscuit
Kr 145,-