



Anno 1708

**Gryggen**  
TRACTEURSTED

## JULEMAT OG TRADISJONER

I Norge er vi meget tradisjonsbundne, spesielt i julen, og holder fortsatt på juletradisjoner som har røtter helt tilbake til hedensk tid. Å holde på slike tradisjoner er viktig for oss, og på Bryggen Tracteursted serverer vi i førjulstiden:

**PINNEKJØTT**, som har en lang ubrutt tradisjon bak seg som julemat, spesielt på Vestlandet. Tradisjonelt ble de ferske fåresidene først tørrsaltet eller lagt i saltlake et par uker. Deretter ble de hengt tørt, luftig og kjølig på stabburet. I tørket tilstand var ribbesidene svært holdbare. Pinnekjøtt var gjestebudskost, og særlig knyttet til julen. Mange steder var det selve julekveldsmaten. Andre steder ble pinnekjøttet servert midt på dagen på julaften og også gjerne en av de andre høytidsdagene i julen.

**LUTEFISK**, hvorfor og når man begynte å behandle tørket fisk med lut er uklart, men det er en gammel tradisjon. En legende sier at et lager med tørrfisk brant opp etter et lynnedslag. Tørrfisken ble liggende igjen i asken som ble våt i det påfølgende regnet, og aske er alkalisk. Den gangen spiste man mat som bare var udelikat og ikke forgiftet, og fisken ble antakelig dermed vasket grundig i rent vann for å få bort den verste sotmengden. Dermed var lutefisken født. Den eldste, trykte danske kokeboka sier derimot at dersom man ikke har tid til å bløte tørrfisken lenge nok, kan en neve aske i kokevannet redusere koketiden. Dette kan kanskje si noe om hvordan lutefisken ble utviklet.

Alle våre gjester skal kose seg i juletiden og vi serverer et stort utvalg av fisk, kjøtt – og vegetarretter i tillegg til den tradisjonelle julematen.

*God Jul!*

## TRADITIONAL NORWEGIAN CHRISTMAS FOOD

Norwegians are very committed traditionally, especially during Christmas, and still hold on to Christmas traditions that have roots dating back to heathen times. It is important for us to keep to these traditions and at Bryggen Tracteursted we serve:

**“PINNEKJØTT”**, a dish with a long unbroken tradition and served at Christmas, especially in Western Norway. Traditionally, fresh muttonribs were first dry salted in brine for a couple of weeks, then hung dry, airy and cool. In dried condition, the ribs could be preserved over a very long time. “Pinnekjøtt” was often served when having guests and especially at Christmas. In many homes it was the Christmas Eve dinner. In other places, “Pinnekjøtt” was served as Christmas lunch and also one of the other days during Christmas.

**“LUTEFISK”**, no one is quite sure where and when “Lutefisk” originated. Both Swedes and Norwegians claim it was invented in their country. Viking fishermen hung their cod to dry on tall birch racks. A legend has it that some neighboring Vikings attacked and burned the racks of fish, but a rainstorm blew in from the North Sea, dousing the fire. The remaining fish soaked in a puddle of rainwater and birch ash for months before some hungry Vikings discovered the cod, reconstituted it and had a feast. The oldest printed Danish cooking book says that if you do not have time to soak the dried fish long enough, a little bit of ash added to the cooking water can reduce the cooking time. This might say something about how “Lutefisk” was developed.

All our guests should enjoy themselves during the Christmas season and we serve a large selection of fish, meat and vegetarian dishes as an alternative to the traditional Christmas food.

*Merry Christmas!*

# SMAKFULLE SMÅTTERIER NORWEGIAN TAPAS

Fra våre «Smakfulle Småtterier» har vi valgt å presentere en Juleutgave til glede og fristelse.  
*We have chosen to present a Christmas 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*

## **FORRETTPAKKE MED JULENS SMAKER**

*STARTER PACKAGE WITH CHRISTMAS FLAVORS*

### **PANERT PINNEKJØTT-BRANDADE**

med Ramsløkmajones og syltet Kålrot (1,2a,3)  
*BREADED «PINNEKJØTT»- DRIED MUTTON-BRANDADE - with Wild Garlic Mayonnaise and pickled Rutabagas*

### **KRYDDERSILD**

servert med Rødbet,  
Løk, Potetsalat og Rømme (1,4,8,13)  
*SPICED HERRING*  
*with Beetroot, Onions, Potato Salad and Sour Cream*

### **LUTEFISK I LEFSE**

med godt Smør, som tradisjonen er i Hardanger  
(1,2a,4,8,13)  
*«LUTEFISK I LEFSE»*  
*lye Fish served with artisan Butter, according to Hardanger Fjord traditions*

eller/or

### **SVINERIBBE I LEFSE**

med grov Sennep (2a,8,13)  
*PORK BELLY WRAPPED IN "LEFSE"*  
*with Mustard*

kr 345,-

FISK - FISH

**AKEVITTMARINERT RØKELAKS**

servert med Aspargestopper og Rømme  
(1,4)

AQUAVIT MARINATED SMOKED SALMON  
served with Asparagus tips and Sour Cream  
Kr 145,-

**MILD RAKFISK**

med Rømme, hakket Løk og Flatbrød (1,2a,4)

MILDE «RAKFISK»

fermented Trout served with Sour Cream,  
chopped Onions and Flatbread

Kr 115,-

**KRYDDERSILD**

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

SPICED HERRING

with Beetroot, Onions, Potato Salad and Sour  
Cream

Kr 135,-

**LUTEFISK I LEFSE**

med godt Smør, som tradisjonen er i Hardanger  
(1,2a,4,8,13)

«LUTEFISK I LEFSE»

lye Fish served with salted Butter, according to  
Hardanger Fjord traditions

Kr 125,-

KJØTT - MEAT

**SVINERIBBE I LEFSE**

med grov Sennep (2a,8,13)  
PORK BELLY WRAPPED in "LEFSE"  
with Mustard  
Kr 125,-

**PINNEKJØTTPØLSE**

i Lompe med Rotmos og grov Sennep (8)  
*«PINNEKJØTT»-DRIED MUTTON SAUSAGE*  
*served in Potato Pancake with course Mustard*  
Kr 110,-

**REINSDYRTARTAR**

med Akevittgravet Eggeplomme og Rugbrød  
(2a,2c,3,9)  
*REINDEER TARTAR*  
*with Aquavit marinated Egg Yolk and Rye Bread*  
Kr 165,-

**PANERT PINNEKJØTT-BRANDADE**

med Ramsløkmajones og syltet Kålrot (1,2a,3)  
*BREADED «PINNEKJØTT»-DRIED MUTTON*  
*BRANDADE*  
*with Wild Garlic Mayonnaise*  
*and pickled Rutabagas*  
Kr 135,-

VEGETAR – VEGETARIAN

**KREMET JORDSKOKKSSUPPE**

med Jordskokkschips, tilsmakt med Fingertare (1)  
*CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE SOUP*  
*with Artichoke Chips, flavored with Seaweed*  
Kr 125,-

## HOVEDRETTER FISK

### MAIN COURSES FISH

#### TRADISJONELL LUTEFISK

servert med gul og grønn Ertestuing, Baconfett, Sennep og kokte Poteter – To ganger servert! (2a,4)

*TRADITIONAL "LUTEFISK"*

*lye Fish served with yellow and green Mashed Peas, Bacon Drippings, Mustard and boiled Potatoes.*

*Two servings*

Kr 525,-

#### PRINSEFISK

Dampet Torskefilet på Asparges, garnert med Sjøkreps servert med Hvitvinssaus og kokte Poteter (1,4,6)

*Steamed "PRINCE FISH" Cod filet on Asparagus, garnished with Crayfish, served with White Wine sauce and boiled Potatoes*

Kr 385,-

#### AKEVITTDAMPET TØRRFISK

servert med sprøstekt Bacon, Gulrotpure, friske Grønnsaker og Pepperrotkrem. Kokte Poteter (1,4,)

*AQUAVIT STEAMED STOCKFISH*

*with fried Bacon served with Carrot Purée, fresh Vegetables, Horseradish Cream and boiled Potatoes*

Kr 345,-

## HOVEDRETTER KJØTT

### MAIN COURSES MEAT

#### PINNEKJØTT

servert med Kålrabistappe, kokte Poteter og Pinnefett. Servert to ganger! (1)

*«PINNEKJØTT» - TRADITIONAL CHRISTMAS DISH*

*of steamed, cured Mutton Ribs, served with mashed Rutabagas and boiled Potatoes. Two servings!*

Kr 525,-

#### REINSDYRFILÉT

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 455,-

#### "BRYGGENS BIFF"

Urfe\* servert med kremet Sopp og syltet Småløk, sesongens Grønnsaker, bakte Poteter og Rosmarinsjy (1)

*«BRYGGEN'S STEAK»*

*Urfe\* served with creamed Mushrooms and pickled Onions, seasonal Vegetables, baked Potatoes and rosemary flavoured jus sauce.*

Kr 385,-

\*Urfe er eksklusivt storfekjøtt fra de stedegne, opprinnelige, gamle norske melkeferasene. Exclusive beef from the original Norwegian milk cattle.

# 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,-

## DESSERT

### **KRAFTKAR**

med Pepperkaker og Marmelade tilsmakt med  
Akevittlikør (1,2,9)  
Kraftkar er en Blåost fra Tingvollst kåret til World  
Champion under World Cheese Award i 2016.

with Gingerbread and Marmalade flavoured with Aquavit  
Liqueur. Kraftkar is a blue cheese from Tingvollst in  
Nordmøre that has won several international awards in  
recent years.

Kr 165,-

### **EDEL - MARIES MULTEKREM**

med Bryggens søte Kjeks (1,2a,3)  
EDEL-MARIE'S CLOUDBERRY CREAM  
with Bryggens sweet Biscuits  
Kr 155,-

### **RISKREM**

med hjemmelaget Rød saus (1,9)  
RICE CREAM  
with Red Berry Sauce  
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,-

## "VENTEBRØD"

med 3 typer Smør (1,2a,2b,2c)  
with 3 types of Butter

kr 65,-



### 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 bothered with 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.