



Anno 1708

**Gryggen**  
TRACTEURSTED

## BERGENSK MENY

Bergensmaten er mer enn bare mat. Det er kultur og identitet, det er historien om en by. Bergen har noe andre ikke har, og det er en klar identitet, med et unikt tilfang av råvarer og mattradisjoner. Maten er stor sett enkel, fokuset ligger på få råvarer, rene smaker.

### **KRABBETOAST**

Krabbesalat med Urter, garnert med Krabbeklør og servert med Sitronmajones og ristet Brød (2a,3,6)

#### *CRAB TOAST*

*Crab Salad with Herbs, garnished with Crab Claws served with Lemon Mayonnaise and toasted Bread*

### **«PERSETORSK» SUKKER-SALTET TORSKEFILET**

servert med tre typer Gulrøtter og Eggesmør (1,4)

#### *«PERSETORSK» SUGAR-SALTED AND PRESSED*

*COD served with three types of Carrots and Egg*

*Butter*

### **GRATINERT TØRRFISK**

smaksatt med Sukkertaresmør og servert

med bakte Gulrøtter (1,3,4)

#### *GRATINATED STOCKFISH*

*flavored with Seaweed Butter and served*

*with baked Carrots*

### **SURSTEK AV FÅREFILÉT**

med bakte Grønnsaker, bakte Småpoteter og

Fløtesaus (1,13)

#### *MILK KEFIR MARIANATED ROAST OF MUTTON*

*with baked Vegetables, baked Potatoes and Cream*

*Sauce*

### **TILSLØRTE BONDEPIKER**

Tradisjonell norsk Epledessert.

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 Tilsørte Bondepiker. (1,2)

#### *"VEILED PEASANT GIRLS"*

*Traditional apple dessert with spiced Breadcrumbs*

*and whipped Cream.*

5 retter / dishes kr 675,-

# SMAKFULLE SMÅTTERIER / NORWEGIAN TAPAS

## FISK - FISH

### **AKEVITTMARINERT RØKELAKS**

garnert med Lakserogn og servert med frisk Spinat  
og Rømmedressing (1,4)

*AQUAVIT MARINATED SMOKED SALMON  
garnished with Salmon Roe and served with fresh  
Spinach tips and Sour Cream*

Kr 178,-

### **KRABBETOAST**

Krabbesalat med Urter, garnert med Krabbeklør og  
servert med Sitronmajones og ristet Brød (2a,3,6)

*CRAB TOAST  
Crab Salad with Herbs, garnished with Crab Claws served  
with Lemon Mayonnaise and toasted Bread*

Kr 162,-

### **GRATINERT TØRRFISK**

smaksatt med Tangolje og servert  
med bakte Gulrøtter (1,3,4)

*GRATINATED STOCKFISH  
flavored with Seaweed Oil and served  
with baked Carrots*

Kr 174,-

### **KRYDDERSILD**

servert med Rødbet, Løk, Potetsalat  
og Rømme

(1,4,8,13)  
*SPICED HERRING  
with Beetroot, Onions, Potato Salad  
and Sour Cream*

Kr 148,-

## KJØTT - MEAT

### **REINSDYRTARTAR MED VAKTELEGG**

smaksatt med syltet Agurk, Løk og Kapers,  
servert med Rugbrød (2a,2c,3,9)

*REINDEER TARTAR WITH QUAIL EGG*

*flavored with pickled Cucumber, Onion and Capers,  
served with Rye Bread*

Kr 188,-

### **PANERT PINNEKJØTT - BRANDADE**

med Ramsløkmajones og syltet Kålrot (1,2a,3)

*BREADED «PINNEKJØTT» - DRIED MUTTON*

*BRANDADE - with Wild Garlic Mayonnaise  
and pickled Rutabagas*

Kr 160,-

### **ROSASTEKT HVAL**

med syltet Sopp, Rømme og Tyttebær (1,7)

*PINK ROASTED WHALE*

*with pickled Mushrooms, Sour cream and  
Lingonberries*

Kr 158,-

### **AKEVITTGRAVET LAMMEFILET**

med marinert Gresskar og Timianolje

*AQUAVIT MARINATED LAMB FILET*

*with marinated Pumpkin and Thyme Oil*

Kr 155,-

## VEGETAR – VEGETARIAN

### **KREMET JORDSKOKKSSUPPE**

med Jordskokkschips, tilsmakt med Sukkertare (1)

*CREAMED JERUSALEM ARTICHOKE SOUP*

*with Artichoke Crisps, flavored with Seaweed*

Kr 135,-

### **ROTGRØNNSAKER BAKT MED EPLESIRUP**

garnert med friske Urter (7)

*ROOT VEGETABLES BAKED WITH APPLE SYRUP*

*garnished with fresh Herbs*

Kr 135,-

## HOVEDRETT FISK MAIN COURSE FISH

### «PERSETORSK» SUKKER-SALTET TORSKEFILET

servert med tre typer Gulrøtter, Eggesmør  
og Persillepoteter (1,4)

«PERSETORSK» SUGAR-SALTED AND PRESSED COD  
served with three types of Carrots, Egg Butter  
and Parsley Potatoes

Kr 335,-

### OVNSBAKT BROSME

med stekt Rødbete, Spinat, ovnsbakte Småpoteter, Kapers  
og Nøttesmør (1,4,9c)

OVEN BAKED TUSK

with roasted Beetroot, Spinach, roast Potatoes, Capers and  
Butter flavoured with Nut Butter

Kr 330,-

### 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,-

## HOVEDRETT KJØTT MAIN COURSE MEAT

### REINSDYRFILET

farsert med brun Geitost, servert med friske Grønnsaker,  
Gulrotpure, Viltsaus, ovnsbakte Småpoteter  
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,-

### SURSTEK AV FÅREFILÉT

med bakte Grønnsaker, bakte Småpoteter og Fløtesaus  
(1,13)

MILK KEFIR MARIANATED ROAST OF MUTTON  
with baked Vegetables, baked Potatoes and Cream Sauce

kr 355,-

### ØLBRESERTE OKSEHALER

servert med Rosenkål og bakte Tomater på Potetpuré  
(1,7)

BEER BRAISED OXTAIL

served with Brussels Sprouts and baked Tomatoes on  
Potato Pureé

Kr 335,-

## VEGETAR / VEGETARIAN

### **BRYGGENS NØTTESTEK**

serveres med friske Grønnsaker, ovnsbakte Småpoteter og  
Eplekompott  
(1,2,7,9)

### *BRYGGEN'S NUT ROAST*

*served with fresh Vegetables, baked Potatoes and  
Apple Compote*  
Kr 285,-

## 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 whipped Cream*  
Kr 145,-

### **TILSLØRTE BONDEPIKER (1,2a,9)**

Tradisjonell norsk epledessert. 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.

*"VEILED PEASANT GIRLS"*  
*Traditional apple dessert with spiced Breadcrumbs  
and whipped Cream.*  
Kr 145,-

### **FLØTERAND**

med salt Karamell , Nøtter og Bringebærsaus (1,9c)  
*"FLØTERAND" CREAM PUDDING*  
*with salty Caramel , Nuts and Raspberry 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,-

# 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 Hanseatenes 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!*



## 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. Skaldyr;  
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.