



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.

SKAGEN

Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme garnert med Ørretrogn 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

«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.

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,-

SKAGEN

Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme garnert
med Ørretrogn 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 160

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,-

ENTRECÔTE

servert med sesongens Grønnsaker, Urtepoteter
og Estragonsmør (1)

ENTRECÔTE

*served with seasonal Vegetables, Herb flavoured Potatoes
and Tarragon Butter*

Kr 385,-

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

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,-