

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».

Kr 155,- p. stk. Vi anbefaler 4-5 stk. til middag / 4-5 pieces recommended for dinner

FORRETTPAKKE MED JULENS SMAKER STARTER PACKAGE WITH CHRISTMAS FLAVORS

KR 375,-

SVINERIBBE I LEFSE PORK BELLY WRAPPED IN "LEFSE"

med grov Sennep (2a,8,13)
with Mustard

eller/or

LUTEFISK I LEFSE

med godt Smør, som tradisjonen er i Hardanger (1,2a,4,8,13)
Lye Fish served with salted Butter, according to Hardanger Fjord traditions

PANERT PINNEKJØTT-BRANDADE BREADED «PINNEKJØTT»-DRIED MUTTON BRANDADE

med Ramsløkmaiones og syltet Kålrot (1,2a,3)
with Wild Garlic Mayonnaise and pickled Rutabagas

KRYDDERSILD SPICED HERRING

med Rødbete, Løk, Rømme og Potetlelse (1,4,8,2a)
with Beetroot, Onion, traditional Norwegian Potato "lefse" and Sour Cream

GRATINERT TØRRFISK GRATINATED STOCKFISH

med Trøffeltangolje (1,3,4)
with Truffle Seaweed Oil

AKEVITTMARINERT RØKELAKS AQUAVIT MARINATED SMOKED SALMON

fra Svanøy servert med Rødløk, Sitron og Kapersvinaigrette (4)
from Svanøy served with Red Onion, Lemon and Capers vinaigrette

MILD RAKFISK MILDE «RAKFISK»

med Rømme, hakket Løk og Flatbrød (1,2a,4)
fermented Trout served with Sour Cream, chopped Onions and Flatbread

LUTEFISK I LEFSE

med godt Smør, som tradisjonen er i Hardanger (1,2a,4,8,13)
Lye Fish served with salted Butter, according to Hardanger Fjord traditions

KRYDDERSILD SPICED HERRING

med Rødbete, Løk, Rømme og Potetlelse (1,4,8,2a)
with Beetroot, Onion, traditional Norwegian Potato "lefse" and Sour Cream

REINSDYRTARTAR MED VAKTELEGG REINDEER TARTAR WITH QUAIL EGG

smaksatt med Syltetagurk, Løk og Kapers, servert med Rugbrød (2c,3)
flavored with pickled Cucumber, Onion and Capers, served with Rye Bread

SVINERIBBE I LEFSE PORK BELLY WRAPPED IN "LEFSE"

med grov Sennep (2a,8,13)
with Mustard

KJØTTBOLLER AV LAM LAMB MEAT BALLS

med Plommekompott tilsmakt med Rosmarin (1)
with Plum Compote flavored with Rosemary

PINNEKJØTTPØLSE «PINNEKJØTT»-DRIED MUTTON SAUSAGE

i Lompe med Rotmos og grov Sennep (8)
served in Potato Pancake with course Mustard

PANERT PINNEKJØTT-BRANDADE BREADED «PINNEKJØTT»-DRIED MUTTON BRANDADE

med Ramsløkmaiones og syltet Kålrot (1,2a,3)
with Wild Garlic Mayonnaise and pickled Rutabagas

BRYGGENS TOMATERTE BRYGGEN'S TOMATO TART

med Urtesalat (2a,3,8)
with Herb Salad

BLOMKÅLPURÉ CAULIFLOWER PURÉE

med Krutonger og stekte Asparges (1,2a)
with croutons and roasted Asparagus

FENNIKELKREMSUPPE CREAMED FENNEL SOUP

tilsmakt med Akevitt og garnert med Fennikel (1,13)
flavored with Aquavit and garnished with Fennel

SALAT AV TRE BETER BEETROOT SALAD

med marinert Appelsin, Rosiner og Hasselnøtter på Hjertesalat (9c)
with marinated Orange, Raisins and Hazelnuts on Lettuce

EDEL - MARIES MULTEKREM EDEL-MARIE'S CLOUDBERRY CREAM

med Bryggens søte Kjeks (1,2a,3)
with Bryggens sweet Biscuits

RISKREM RICE CREAM

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

SJOKOLADEKREM CHOCOLATE CREAM

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



FISK

KJØTT

VEGETAR

DESSERT

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

TRADISJONELL LUTEFISK

TRADITIONAL "LUTEFISK"

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

Lye Fish served with yellow and green Mashed Peas, Bacon Drippings, Mustard and boiled Potatoes. Two servings!

Kr 565,-

PRINSEFISK

Dampet Torskefilet på Asparagus, garnert med Sjøkreps, servert med Hvitvinnssaus 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 425,-

AKEVITTDAMPET TØRRFISK

AQUAVIT STEAMED STOCKFISH

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

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

Kr 385,-

PINNEKJØTT

servert med Kålrabistappe, kokte Poteter og Pinnefett.

Servert to ganger! (1)

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

Kr 565,-

REINSDYRFILET

REINDEER FILET

farsert med brun Geitost, servert med friske Grønnsaker, Gulrotpuré, Viltsaus, ovnsbakte Småpoteter og Rognébærgelé (1,7)

filled with brown Goat Cheese, served with fresh Vegetables, Carrot Purée Game sauce, baked Potatoes and Bryggen's jelly

Kr 475,-

ROSASTEKT LAMMEMØRBRAD

PINK ROASTED LAMB TENDERLOIN

med friske Grønnsaker, bakte Småpoteter og Rosmarinsjy (1)

with fresh Vegetables, baked Potatoes and Rosemary Jus Sauce

Kr 395,-

BRYGGENS NØTTESTEK

BRYGGEN'S NUT ROAST

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

served with fresh Vegetables, baked Potatoes and Apple Compote

Kr 285,-

OST

BLÅOSTKREM

BLUE CHEESE CREAM

med syltet Pære og hjemmelaget Knekkebrød (1,2a)

with pickled Pear on homemade Crispbread

Kr 155,-

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. Skaldyr; 7. Selleri; 8. Sennep; 9. Nøtter; 9a. Mandler; 9b. Valnøtter; 9c. Hasselnøtter; 10. Peanøtter 11. Sesamfrø; 12. Soya; 13. Sulfit; 14. Lupin

1. Milk; 2a. Gluten of Wheat; 2b Gluten ofBarley; 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.

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 server 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 sovmengden. 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.

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 mutton ribs were first dry salted or 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 rain water 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.

God Jul!



DE HISTORISKE



Mjøstinget



KYSTEN

www.bryggentracteursted.no
booking@bellevue.no / +47 55 35 69 99