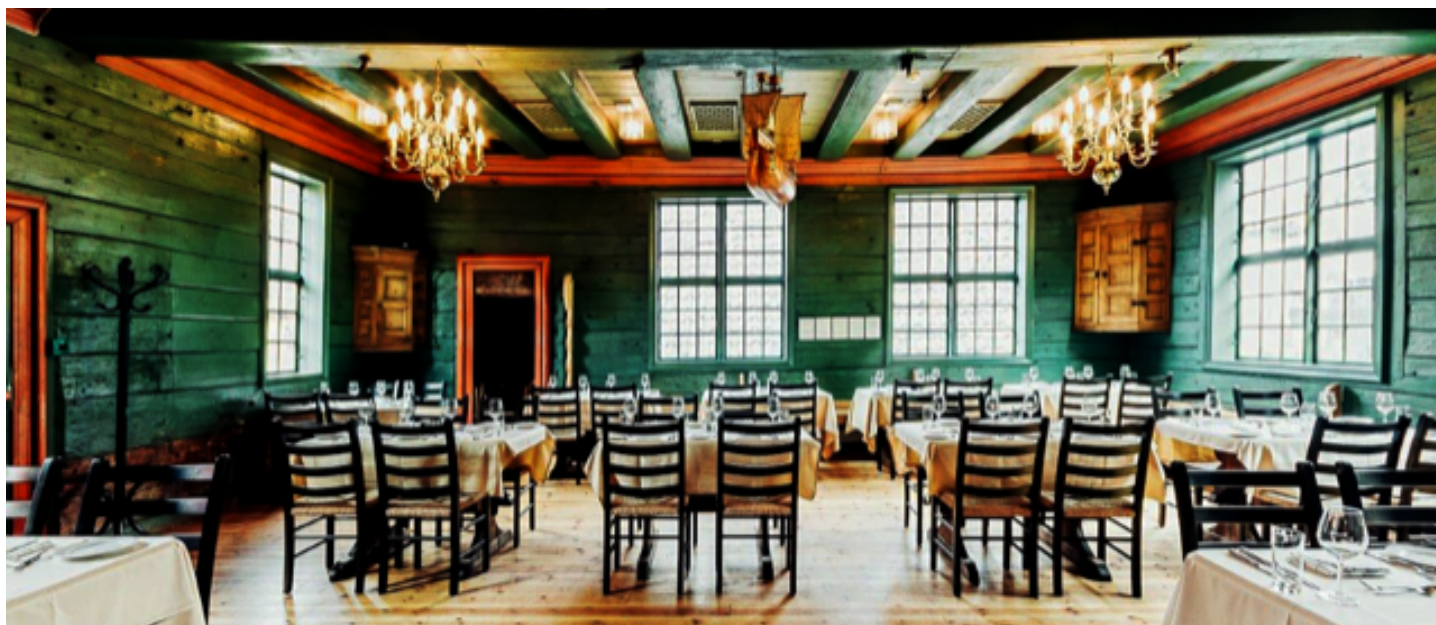


SELSKAPSMENYER

Bryggen Tracteursted er en intim restaurant med et moderne kjøkken inspirert av bergensk og hanseatisk matkultur. På vår meny finner du blant annet et utvalg av tørrfiskretter, en råvare som har hatt stor betydning for Bergen og Norge gjennom historien. Her kan du nyte et festmåltid på historisk grunn!



BERGENSKE SPESIALITETER

De beste retter fra det Bergenske kjøkken, tilberedt med stolthet og servert med glede. 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.

BERGENSK FISKESUPPE

Teskjeboller og strimlede Rotgrønnsaker

«PRINSEFISK»

Dampet Torskefilet på Asparges, garnert med Sjøkreps
servert med Hvitvinssaus og kokte Poteter

og/eller

BERGENSK SURSTEK

sesongens Grønnsaker, dampede Poteter, rørte Tyttebær
og Fløtesaus

SHERRYFROMASJ

Frukt og søt Kjeks

KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 885,- per person

Pris 3 retter kr 725,- per person

LOKAL

VELMODNET SPEKESKINKE
Eggekrem og bergensk Vannkringle

«PERSETORSK»
Sukker-saltet Torskefilet, glaserte Gulrøtter, dampede
Poteter og Eggesmør

HJEMMELAGET KARAMELLPUDDING
Krem, Kanelkjeks og Karamellsaus

KAFFE/TE

Pris kr 745,- per person

FRA KJØKKENSJEFEN

ANDEBRYST FRA HOMLAGARDEN
Mandler, syltet Gresskar og Eplesirup

PANNESTEKT BROSME
friske Grønnsaker, Rødløskompott, Potet- og Selleripuré og Blåskjellsaus

AKEVITTMARINERTE BÆR
Krumkake

KAFFE/TE

Pris kr 695,- per person

FJELL OG HAV

AKEVITTMARINERT RØKELAKS FRA SVANØY
grillet Asparges, Toast og Gressløkrømme

OVNSBAKT SVINENAKKE
Honning og Sennep, friske Grønnsaker, Eple- og Sviskekompott,
Annapotet og Sjysaus

EPLEKAKE
servert med krem

KAFFE/TE

Pris kr 715,- per person

ELEGANT

GRATINERTE ØSTERS
Spinat og Champignon

OVNSBAKTE SjøKREPS
Sitron- og Persillesmør, Fennikelsalat

INDREFILET AV KALV
sesongens Grønnsaker, Annapoteter,
Kalvesjy tilsmakt med Porter

SJOKOLADEKREM
Porterøl, Solbær og Karamellkjeks

KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 985,- per person
Pris 3 retter kr 795,- per person

KYSTENS SMAKER

BLÅSKJELLSUPPE
Blåskjell, Spinat og Urteolje

ROSASTEKT LAMMEMØRBRAD
med friske Grønnsaker, bakte Småpoteter og Rosmarinsjy

«EGGOST»
tradisjonell Vestlandsdessert .Kefir, Egg, Melk, Fløte,
hakkede Mandler, Sukker og Kanel

KAFFE/TE

Pris kr 755,- per person

ØNSKER DU EN VEGETARMENY?

KREMET JORDSKOKKSSUPPE
med Jordskokkschips, tilsmakt med Fingertare

BRYGGENS NØTTESTEK
serveres med friske Grønnsaker, ovnsbakte Småpoteter
og Eplekompott

FLØTERAND
med salt Karamell , Nøtter og Bringebærsaus

KAFFE/TE

kr 625,- per person



TØRRFISKAFTEN

Tørrfisk er usaltet fisk – for det meste Torsk – som er naturlig tørket av sol og vind på reisverk av tre kalt Hjell eller Fiskehesjer. Å tørke mat er verdens eldste kjente konserveringsmetode, og tørket fisk er holdbar i årevis. Tørrking av fisk er en gammel konserveringsmetode også i Norge, og ordet Torsk kommer fra det gammelnorske «Turskr», som er et sammendrag av «Turrfiskr» (tørrfisk).

Tørrfisk var av stor betydning for handelen på Bryggen over hundrevis av år og skapte store verdier for byen. Tørrfisk, Tran og Sild fra Nord Norge ble sendt ut i Europa og Korn, Salt og andre varer ble importert til Norge. Tørrfisk er Norges lengst vedvarende eksportartikkel og den samfunnsøkonomisk mest lønnsomme eksportvaren gjennom århundrene.

Mye av Tørrfisk fant veien til det katolske Europa hvor man praktiserte faste hver onsdag og fredag gjennom ikke å spise animalske fødevarer – altså måtte man ty til fisk og grønnsaker. Tørrfisk ble det perfekte svar på dette behovet gjennom sin holdbarhet og ble en etterspurt vare bla. i Italia, som fremdeles i dag har en sprell levende Tørrfisktradisjon.

APPETITTVEKKER

«MONTECATO» Tørrfisk krem, Toast

MENY

GRØNN ERTESUPPE

dampet Tørrfisk og sprøstekt Fenalår

«BACCALA ALLA VICENTINA»

Tørrfiskgryte fra Veneto i Italia

Polenta, Løk og Parmesan

og/eller

SMØRSTEKT TØRRFISK

Rødbet, Purreløk og ovnsbakte Småpoteter,
kremet Løksaus tilsmakt med Ramsløksmør

EGGEBUBBERT

Mandler og Bringebær

KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 855- per person

Pris 3 retter kr 695,- per person