

LUNSJMENY



SMØRBRØD

KJØTTBOLLER AV LAM

med Tomat- og Paprika Chutney på Surdeigsbrød (1,2)
kr 185,-

SKAGEN

Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme garnert
med Ørretrog. Grovt Rugbrød (1,2a,2b,2c,3,6)
kr 245,-

KATTEMAT

Stuede Torskekjaker med grønne Erter på
Surdeigsbrød (1,2a,4)
En delikatesse mange av de kondisjonerte
bergenskjøpmennene ofte bevilget seg selv. Resten
av Bergen kalte retten bare for Kattemat, et eksempel
på bergensk ironi.
kr 195,-

SALATER

FRISK SALAT MED AKEVITTMARINERT RØKELAKS FRA SVANØY

med Rødløk, Sitron og Kapers. Servert med Brød og
Smør (1,2a,4)
kr 245,-

TOMATSALAT

med Urtdressing og grillede Asparges. Servert med
Brød og Smør (1,2a)
kr 245,-

ALLERGIER

Er du plaget med allergi, vennligst ta kontakt med oss slik at vi kan
bidra til å gjøre måltidet til en god opplevelse.

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. Peanøtter 11. Sesamfrø;
12. Soya; 13. Sulfitt; 14. Lupin

LUNSJRETTER

Våre lunsjretter serveres med både brød og smør!

PLUKKFISK AV TØRRFISK

med Bacon, Vårløk, hjemmelaget
Knekkebrød og Smør (1,2a,4,11)
Vår egen versjon av Plukkfisk med en ny vri og
ekstra god smak.
kr 265,-

BERGENSK FISKESUPPE

Laget på klassisk vis med Teskjeboller (små fiskeboller)
strimlede Rotgrønnsaker og syltet Portulakk (1,2a,4,7)
kr 235,-

BLÅSKJELL DAMPET I SIDER

En klassiker som alltid faller i smak. Hos oss får du den
dampet med Sider fra Hardanger. (5,13)
kr 255,-

BERGENSK SERVELATPØLSE

med karamellisert Løk, Ertestuing og grov
Sennep (1,8)
Det enkle er ofte det beste! Ekte bergensk
servelatpølse slik du kjenner det hjemmefra. Fra Bønes
Gårsmat laget etter gammel oppskrift.
kr 195,-

SØTSAKER

TILSLØRTE BONDEPIKER

Tradisjonell norsk Epledessert (1,2a)
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.
Kr 155,-

SJOKOLADETERTE

med Sjokoladeganache og Coulis av røde Bær (1,2a,3)
Kr 155,-



DE HISTORISKE
KULTURSPESER & MUSEUMER



SMAK AV
KYSTEN



Miljøfyrtårn

www.bryggentracteursted.no
booking@tracteiuen.no
+47 55 33 69 99

LUNCH MENU



SANDWICHES

MEAT BALLS OF LAMB

with Tomato- and Paprika Chutney on Sourdough Bread (1,2)

kr 185,-

SKAGEN

Shrimps and Onions in Dill flavored Sour Cream garnished with Trout Roe on Rye Bread

(1,2a,2b,2c,3,6)

kr 245,-

KATTEMAT

stewed Cod Cheeks with green Peas on Sourdough Bread (1,2a,4)

The name of this dish is primarily an example of the local sense of humor. In Bergen the rich are so down to earth that they can eat "Kattemat" which translates to "Cat Food".

kr 195,-

SALADS

FRESH SALAD WITH AQUAVIT MARINATED SMOKED SALMON FROM SVANØY

with Red Onion, Lemon and Capers. Served with Bread and Butter. (1,2a,4)

kr 245,-

TOMATO SALAD

with Herb Dressing and grilled Asparagus. Served with Bread and Butter. (1,2a)

kr 245,-

ALLERGIES

Please contact our staff so we can contribute to making your meal a good experience.

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. Peanuts; 11. Sesame ; 12. Soy; 13. Sulphite; 14. Lupine.

LUNCH DISHES

All our lunch dishes are served with bread and butter!

«PLUKKFISK» FROM STOCKFISH

with potatoes, Bacon and Spring Onion - and plenty of butter for taste (1,2a,4,11) Our own version of this traditional dish from Bergen with a new touch served with Stockfish.

kr 265,-

BERGEN FISH SOUP

Served the classical way with Fish Dumplings (small fish balls) Vegetable Julienne and pickled Purslane (1,2a,4,7)

kr 235,-

MUSSELS STEAMED IN NORWEGIAN CIDER

This all time classic is a fresh summer dish steamed with Norwegian Cider from Hardanger. (5,13)

kr 255,-

LOCAL BERGEN SAUSAGE

with caramelized Onion, mashed Peas and coarse Mustard (1,8)

Eat like the Norwegians do! Local Bergen Sausage prepared according to an old recipe delivered from our local supplier "Bønes Gårdsmat" with plenty of Norwegian meat and a large portion of beef.

kr 195,-

DESSERT

"VEILED PEASANT GIRLS"

A traditional Norwegian dessert that consists of apple compote mixed with sugar, cinnamon, and bread crumbs, and topped with whipped cream. The name "Veiled Peasant Girl" comes from the way the whipped cream is placed on top, resembling a veil on a girl's head. (1,2a)

Kr 155,-

CHOCOLATE TART

with Chocolate Ganache and Red Berry Coulis (1,2a,3)

Kr 155,-



www.bryggentracteursted.no

booking@tracteiuen.no

+47 55 33 69 99