

SMAKFULLE SMÅTTERIER

Små delikate retter med særpreg gir et innholdsrikt og smakfullt måltid og serveringsmåten er en sosial opplevelse! Det norske kjøkken med sine mange spesialiteter egner seg spesielt godt til denne type servering og gir deg muligheten til å smake på store deler av menyen. Vi har tatt frem kjente og glemte smaker kombinert med det riktige tilbehøret.

Kr 155,- p. stk. Vi anbefaler 4-5 stk. til middag

TØRRFISK

GRATINERT TØRRFISK

med Gulrotstuing og Tangsmør (1,3,4)

DAMPET TØRRFISK

med Tomat- og Paprika Chutney og konfiterte Cherrytomater (4)

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.

På Bryggen Tracteursted er vi spesielt opptatt av tørrfisk og er en av få restauranter i Bergen som alltid har tørrfisk på menyen.

På 1200-tallet etablerte de tyske hanseatene og deres handelsorganisasjoner seg i Bergen, og overtok fra andre halvdel av 1300-tallet kontroll over tørrfiskhandelen med Nord-Norge. Tørrfisk ble eksportert til de tyske handelsbyene for videre omsetning på det internasjonale markedet. Innenlandsomsetningen ble organisert gjennom jektefarten langs kystleia mellom Bergen og Nord-Norge. Handelen var basert på varebytte mellom norsk tørrfisk og importert brødmel, organisert av de tyske handelsorganisasjonene. Bergen og Trondheim vokste i denne perioden frem som viktige handelssentra. Tørrfisk var godt betalt i forhold til mel frem til 1500-tallet, da bytteforholdet endret seg negativt for tørrfisk. For Bergen har Tørrfisk hatt stor økonomisk betydning og man kan si at byen ble bygget på handelen med Nord Norge og eksporten av Tørrfisk gjennom mange hundrede år.

FISK

KATTEMAT

stuede Torskekjaker med grønne Erter (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.

BERGENSK FISKESUPPE

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

BLÅSKJELL (1/2 KILO)

dampet i Sider (5,13)

En klassiker som alltid faller i smak. Hos oss får du de dampet med Sider fra Hardanger.

SKAGEN

Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme garnert med Ørretrogn og servert med grovt Rugbrød (1,2a,2b,2c,3,6)
En klassiker fra det skandinaviske kjøkken.

KRYDDERSILD

med grovt Potetsalat, Rømme og Potetlelse (1,4,8,2a)

Vår kryddersild er fremstilt av høstsild der fett har satt seg. Den lagres rund på tønner minst et halvt år med salt- og krydderlake, slik at den får modne. Det gir både konsistens og smak.

KAMSKJELLKREM

med lettstekt Kamskjell, Nøttesmør, ristede Mandler og Sitron (1,6,9a)

Kamskjell finnes i det kalde, klare vannet i Norge og er en proteinrik delikatesse like under tidevannsonen.

AKEVITTMARINERT RØKELAKS

fra Svanøy servert med Rødløk, Sitron og Kapers (4)

Skåret for hånd og tørrsaltet etter tradisjonell oppskrift med en blanding av salt og sukker, så røkt over eier før den blir marinert med Linie Aquavit.

KJØTT

KJØTTBOLLER AV LAM

med Plommekompott tilsmakt med Rosmarin (1)

Norsk Lam er en fantastisk råvare og noe av det mest bærekraftige kjøttet du kan spise. Samtidig som lammene spiser seg mette på gress, busk og kratt holder det norske kulturlandskap i hevd.

I denne retten kombinerer vi denne unike råvaren med en kompott av Hardangerplommer som kjennetegnes av sin friskhet og syrlig men likevel søte smak.

ROSASTEKT HVAL

med sesongens syltede Grønnsaker (4,13)

Vågehval er blitt fangstet siden middelalderen langs de kystnære trekkveiene sine. I dag blir fangsten ansett som svært bærekraftig.

AKEVITTGRAVET LAMMEFILET

med marinert Gresskar og Timianolje (13)
Å grave kjøtt er en gammel norsk metode for å konservere kjøtt. Vår Lammefilet er gravet med Akevitt som har lange tradisjoner i Norge og er en fantastisk smaksforsterker i maten.

PINNEKJØTT

med Rotmos (1)

Retten har sitt opphav i det gamle norske bondesamfunnet der salting og tørking av kjøtt var en viktig oppbevaringsmetode. I Norge spiser omtrent en tredjedel av befolkningen pinnekjøtt på julaften. Opphavet til navnet Pinnekjøtt er uklart, men kan komme av at det ble dampet i en kjele med bjørkepinner i bunnen.

REINSDYRTARTAR MED VAKTELEGG

smaksatt med syltet Agurk, Løk og Kapers servert med Rugbrød (2c,3,13)

En spennende rett laget av de beste råvarer naturen kan gi oss. En studie fra Universitetet i Tromsø viser at reinsdyrkjøtt er noe av det sunneste kjøttet som kan spises.

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, levert av Bønes Gårsmat som lager den etter gammel oppskrift med mye norsk kjøtt og størst andel storfekjøtt!

VEGETAR

POLENTA

Polenta er en italiensk rett laget av finknuste maiskorn. Vi serverer den med syltet Sopp, stekt Løk og Vårløk (1)

TOMATSALAT

med Urtdressing og grillede Asparges

STEKTE OG SYLTEDE GRØNNSAKER

i smakfull Grønnsakskraft

BLOMKÅLPURÉ

med Krutonger og stekte Asparges (2a)



HOVEDRETTER

"BACCALA ALLA VICENTINA"

med Polenta (1,2,4)

Tradisjonell italiensk gryte tilberedt av Tørrfisk. Bryggen Tracteursted er en av få restauranter utenfor Italia som er sertifisert av «Venerabile Conferaternita del Bacalá alla Vicentina» til å servere retten.

Kr 355,-

LETTBAKT FJELLØRRET FRA HARDANGER

med Agurksalat, Spinat, Asparges, dampede Poteter og Rømme (1,4,13)

Vår fjellørret kommer fra fjellørret-stammen på Hardangervidden.

Kr 375,-

BRYGGENS REINSDYRFILET

farsert med brun Geitost, servert med friske Grønnsaker, Gulrotpuré, Viltsaus, bakte Poteter og Rognebærgelé (1,13)

Kr 485,-

KALVEFRIKASSÉ

med Småløk og Sopp servert med Kremsaus, dagens Grønnsaker og dampede Poteter (1)

Kr 385,-

BRAISERT KYLLING FRA HOMLAGARDEN

med sesongens Grønnsaker, bakte Poteter og Rødvinsjy (13)

Våre kyllinglår leveres fra Homlagarden på Aksnes i Hardanger. Kyllingene får økologisk oppvekst fra første dag og kommer seg raskt ut på beite. Kjøttet av disse fuglene har smak, farge og konsistens av beste kvalitet.

Kr 355,-

BRYGGENS NØTTESTEK

serveres med friske Grønnsaker, bakte Poteter og Eplekompott (1,2,7,9)

Kr 315,-

DESSERT

TRE NORSKE OSTER

med Tomat Chutney og hjemmelaget Knekkebrød (1,2a,11)

Kr 215,-

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,-

FLØTERAND

med akevittmarinerte Multer og Multesirup (1,13)

Fløterand er en klassisk norsk dessert, en norsk variant av Panna Cotta.

Kr 155,-

SJOKOLADETERTE

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

Kr 155,-

MILLEFEUILLE MED SESONGENS BÆR

Butterdeigsbakst med hjemmelaget Vaniljekrem og sesongens Bær (1,2a,3)

Kr 155,-

JUBILEUMS MENY

KAMSKJELLKREM

med Kamskjell, Nøttesmør, ristede Mandler og Sitron (1,6,9a)

ROSASTEKT HVAL

med sesongens syltede Grønnsaker (4,13)

"BACCALA ALLA VICENTINA"

med Polenta (1,2,4)

TRE NORSKE OSTER

med Tomat Chutney og hjemmelaget Knekkebrød (1,2a,11)

TILSLØRTE BONDEPIKER

Tradisjonell norsk epledessert (1,2a)

5 retters kr. 825,-

4 retters kr. 715,-



**BRYGGEN
TRACTEURSTED**
2003 * 2023

Vi feirer vår 20 års jubileum og er stolte av å kunne drive dette historiske og tradisjonsrike spisestedet i hjertet av Bryggen!

Restauranten ligger i et av de eldste og best bevarte trehusene i Bergens historiske havnebydel Bryggen.

Bygningen dateres tilbake til 1700-tallet og tilbyr besøkende en unik matopplevelse i en sjarmerende og historisk atmosfære. Bryggen Tracteursted er kjent for å servere tradisjonell norsk mat med en moderne vri. Alle er velkomne hos oss; uansett om du blir sittende en helaften i hyggelig vennelag, eller om du bare kommer innom på et godt glass drikke.

Vi serverer mat inspirert av vestlandsk og bergensk matkultur. Vi bruker sesongbaserte, lokale råvarer som gir deg en ren og ekte smaksopplevelse. Vår store lidenskap er å vise frem det beste av de norske mattradisjonene gjennom våre «Smakfulle Småtterier»; en meget sosial og smakfull matopplevelse.

*Velkommen
skal du være!*

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



DE HISTORISKE
historie hoteller & restauranter



FJELLØRRET
KYSTEN



Miljøfyrtårn

www.bryggentracteursted.no

booking@tracteuren.no

+47 55 33 69 99