

SELSKAPSMENYER

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.



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 og rene smaker.

BERGENSK FISKESUPPE

Teskjeboller og strimlede Rotgrønnsaker

«PERSETORSK»

Sukker-saltet Torskefilet, glaserte Gulrøtter,
dampede Poteter og Eggesmør

og/eller

BERGENSK SURSTEK

sesongens Grønnsaker, dampede Poteter, rørte Tyttebær og Fløtesaus

SHERRYFROMASJ

Frukt og søt Kjeks

KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 935,- per person

Pris 3 retter kr 785,- per person

LOKAL

RÅMARINERTE KAMSKJELL

på Betesalat

ØRRETROGN

med Gressløk, Potetlefse og Rømme

«PRINSEFISK»

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

MILLEFEUILLE MED SESONGENS BÆR

Butterdeigsbakst med hjemmelaget Vaniljekrem og
sesongens Bær

KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 1055,- per person

Pris 3 retter kr 855,- per person

FRA KJØKKENSJEFEN

ANDEBRYST FRA HOMLAGARDEN

Mandler, syltet Gresskar og Eplesirup

PANNESTEKT BROSME

friske Grønnsaker, Rødløskompott, Potet- og Selleripuré og
Blåskjellsaus

HJEMMELAGET KARAMELLPUDDING

Krem, Kanelkjeks og Karamellsaus

KAFFE/TE

Pris kr 765,- 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

NORSK EPLEKAKE

servert med Vaniljekrem

KAFFE/TE

Pris kr 745,- per person

ELEGANT

GRATINERTE ØSTERS
Spinat og Champignon

OVNSBAKTE SJØKREPS
Sitron- og Persillesmør, Fennikelsalat

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

SJOKOLADE TERTE
med Sjokoladeganache og Coulis av røde Bær

KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 1195,- per person

Pris 3 retter kr 895,- per person

NORGES KLASSIKER

Avkøkt laks er en tradisjon på 17.mai hos oss på Bryggen Tracteursted,
men egner seg like godt som festmiddag gjennom hele året.

FRISKE ASPARGES
med Apelsinsmørsaus

AVKOKT LAKS
med Agurksalat, Sandefjordsmør, Grønnsaksjulienne
og dampede Poteter

JORDBÆRDESSERT

KAFFE/TE

Pris kr 745,- per person

KYSTENS SMAKER

SKALLDYRKREMSUPPE
Blåskjell, Spinat og Urteolje

ROSASTEKT LAMMEMØRBRAD
med friske Grønnsaker, bakte Småpoteter og Rosmarinsjy

FLØTERAND
med akevittmarinerte Multer og Multesirup

KAFFE/TE

Pris kr 775,- per person



TØRRFISKAFTEN

Tørrfisk er usaltet fisk – for det meste Torsk – som er naturlig tørket av sol og vind på reisverk av tre kalt Hjøll 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» Tørrfiskkrem, Toast

Navn på retten betyr "vispet torsk"

og er en av de eldste og mest typiske rettene fra Venezia.

MENY

GRØNN ERTESUPPE

dampet Tørrfisk og sprøstekt Fenalår

«BACCALA ALLA VICENTINA»

Tørrfiskgryte fra Veneto i Italia

Polenta, Løk og Parmesan

og/eller

SMØRSTÉKT TØRRFISK

Rødbet, Purreløk og ovnsbakte Småpoteter,

kremet Løksaus tilsmakt med Ramsløksmør

EGGEBUBBERT

Mandler og Bringebær

KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 895,- per person

Pris 3 retter kr 735,- per person