

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 165,- per stk.

Vi anbefaler 4-5 stk. til middag

FISK

FISK-OG SKALLDYRSTUING

Reker, Blåskjell, Teskjeboller (små fiskeboller), Laks og Torsk posjert i en smakfull Skalldyrkremsaus, servert med Butterdeigsbakst og Urteolje (1,2a,3,4,5,6,13)

Et utvalg av havets skatter, behandlet med omtanke, noe av det beste vi får fra havet.

BERGENSK FISKESUPPE

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

SKAGEN

Reker, finhakked Løk og Gressløk i Dillrømme garnert med Ørretrog og Sitron, servert med grovt Rugbrød (1,2c,6)

En klassiker fra det skandinaviske kjøkken.

KRYDDERSILD

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

Vår kryddersild er fremstilt av høstsild der fettene 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.

AKEVITTMARINERT RØKELAKS

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

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

VEGETAR

POLENTA

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

STEKTE OG SYLTEDE GRØNNSAKER

i smakfull Grønnsakskraft

KASTANJEKREM

med ristede Walnøtter, syltet Pære og hjemmelaged Knekkebrød (2a,2c,9,9b,11)

TØRRFISK

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.

GRATINERT TØRRFISK

med Gulrotstuing og Tangsmør (1,3,4)

BACCALA A LA VINCENTINA

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.

PLUKKFISK AV TØRRFISK

med Bacon, Vårløk, hjemmelaget Knekkebrød og Smør (1,2a,2c,4,11)

Vår egen versjon av Plukkfisk med en ny vri og ekstra god smak.

KJØTT

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!

REINSDYRTARTAR

servert med Egg fra Bakketun Gard og smaksatt med syltet Agurk, Løk, Røbete og Kapers. 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.

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 syltet Gresskar og Urteolje (13)

Å grave kjøtt er en gammel norsk metode for å konservere kjøtt. Vår Lamme filet er gravet med Akevitt som har lange tradisjoner i Norge og er en fantastisk smaksforsterker i maten.

MOUSSE AV NORSK VILTKJØTT

med syltet sopp, Tyttebærsyltetøy og hjemmelaget Knekkebrød (1,2a,2c,9,11)



BRYGGEN
TRACTEURSTED
2003 * 2023

HOVEDRETTER

«PERSETORSK» SUKKER-SALTET TORSKEFILET

servert med bakte Gulrøtter, Eggsmør og Persillepoteter (1,3,4)
Sukker var dyrt og ikke noe man sløste med til dagligdagse måltider på 1800-tallet. Derfor var Persetorsken forbeholdt høytider og spesielt julefeiringen i de velstående familier. Persetorsken har en egen dag og den feires hvert år 28. januar. Antagelig den best kjente bergensretten.

Kr 395,-

AKEVITTDAMPET TØRRFISK

med Tomat- og Paprika Chutney, konfiterte Cherrytomater og dampede Poteter (4)

Kr 425,-

BRYGGENS REINSDYRFILET

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

Kr 485,-

INDREFILET AV SVIN

surret i Bacon med ristet Eple, Løkkompott, Aprikos Chutney, bresert Kål, bakte Poteter og Kremsaus

Kr 385,-

BRYGGENS NØTTESTEK

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

Kr 315,-

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!*



DE HISTORISKE
Historie, Kultur & Matkultur



SMAK PÅ
KYSTEN



Miljøfyrtårn

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

Norsk



JUBILEUMS MENY

ROSASTEKT HVAL

med sesongens syltede Grønnsaker (4,13)

GRATINERT TØRRFISK

med Gulrotstuing og Tangsmør (1,3,4)

BRYGGENS REINSDYRFILET

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

TRE NORSKE OSTER

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

TILSLØRTE BONDEPIKER

Tradisjonell norsk epledessert (1,2a)

5 retters kr 995,-

4 retters kr 855,-

DESSERT

TRE NORSKE OSTER

med Tomat Chutney og hjemmelaget Knekkebrød (1,2a,11)
Selv om Norge allerede har noen unike oster, som brunost og gamelost, kan landet også skryte av imponerende mange medaljer under oste-VM 2022.

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 Tilsørte Bondepiker.

Kr 155,-

FLØTERAND MED AKEVITTMARINERTE MULTER

Multesirup og "Pikekyss" (1,3,13)

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

Kr 155,-

SJOKOLADEKREM

tilsmakt med Porter, servert med Sjokoladeganache og Tyttebærsyltetøy (1,2a,3,13)

Kr 155,-

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