

SMAKFULLE SMÅTTERIER NORWEGIAN TAPAS KR 165,- P. STK.

Fra våre «Smakfulle Småtterier» har vi valgt å presentere en Juleutgave til glede og fristelse. Vi anbefaler 4-5 stk. til middag

We have chosen to present a Christmas edition of our «Norwegian Tapas».

4-5 pieces recommended for dinner



FISK/FISH

GRATINERT TØRRFISK

GRATINATED STOCKFISH

med Gulrotstuing og Tangsmør (1,3,4)

with stewed Carrots and Seaweed Butter

MILD RAKFISK

med Rømme, hakket Løk og Flatbrød (1,2a,4)

fermented Trout served with Sour Cream, chopped Onions and Flatbread

AKEVITTMARINERT RØKELAKS

AQUAVIT MARINATED SMOKED SALMON

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

from Svanøy served with Red Onion, Lemon and Capers

KRYDDERSILD

SPICED HERRING

med Rødbete, Løk, Rømme og Potetlefse (1,2a,4,8)

with Beetroot, Onion, traditional Norwegian Potato "lefse" and Sour Cream

LUTEFISK I LEFSE

LYE FISH WRAPPED IN "LEFSE"

med godt Smør, som tradisjonen er i Hardanger (1,2a,4,8)

served with salted Butter, according to Hardanger Fjord traditions.

VEGETAR/VEGETARIAN

POLENTA

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

Polenta is an Italian dish made of coarsely ground corn. We serve it with pickled Mushrooms, fried Onion and Spring Onions

STEKTE OG SYLTEDE GRØNNSAKER

ROASTED AND PICKLED VEGETABLES

i smakfull Grønnsakskraft

in a tasty Vegetable stock

KASTANJEKREM

CHESTNUT CREAM

med ristede Valnøtter, syltet Pære og hjemmelaget Knekkebrød (2a,2c,9,9b,11)

with roasted Walnuts, pickled Pears and homemade Crisp Bread

KJØTT/MEAT

PINNEKJØTTPØLSE

«PINNEKJØTT» SAUSAGE OF CURED MUTTON RIBS

i Lompe med Rotmos og grov Sennep (1,8)

served in Potato Pancake with coarse Mustard

SVINERIBBE I LEFSE

PORK BELLY WRAPPED IN "LEFSE"

med grov Sennep (2a,8,13)

with coarse Mustard

GRAVET LAMMEFILET

CURED LAMB FILET

med Timianolje og syltet Gresskar

with Thyme Oil and pickled Pumpkin

REINSDYRTARTAR

REINDEER TARTAR

servert med Egg fra Bakketun Gard og smaksatt med syltet

Agurk, Løk, Rødbete og Kapers. Rugbrød (2c,3,13)

served with Egg from Bakketun Gard and flavored with pickled Cucumber, Onion, Beetroot and Capers. Rye Bread

DESSERT

EDEL - MARIES MULTEKREM

EDEL-MARIE'S CLOUDBERRY CREAM

med Bryggens søte Kjeks (1,2a,3)

with Bryggens sweet Biscuits

RISKREM

RICE CREAM

med hjemmelaget Rød saus (1,9)

with Red Berry Sauce

SJOKOLADEKREM

CHOCOLATE CREAM

tilsmakt med Porter og servert med Sjokoladeganache og

Tyttebærsyltetøy (1,2a,3,13)

flavored with Porter and served with Chocolate Ganache and Lingonberry Jam

JULENS BONDEPIKER

CHRISTMAS PEASANT GIRLS

En juleversjon av den klassiske norske desserten med

Plommekompot og Pepperkakesmuler (1,2a,3)

A christmas version of the traditional Norwegian dessert with Plum Compote and Gingerbread Crumbles

JULERETTER CHRISTMAS DISHES

TRADISJONELL LUTEFISK

TRADITIONAL "LUTEFISK"

servert med gul og grønn Ertestuing, Baconfett, Sennep og kokte Poteter.

Servert to ganger! (2a,4)

Lye Fish served with yellow and green Mashed Peas, Bacon Drippings, Mustard and boiled Potatoes. Two servings!

Kr 595,-

PINNEKJØTT

servert med Kårabistappe, kokte Poteter og Pinnefett.

Servert to ganger! (1)

Traditional Christmas dish of steamed and cured Mutton Ribs, served with mashed Rutabagas and boiled Potatoes. Two servings!

Kr 595,-

SVINERIBBE MED SPRØ SVOR

PORK BELLY WITH A CRISPY RIND

servert med Rødkål, kokte Poteter og Julesaus. Servert to ganger! (1,8,13)

served with Red Cabbage, boiled Potatoes and Christmas Sauce.

Two servings!

Kr 595,-

HOVEDRETTER MAIN COURSES

«PERSETORSK» SUKKER- SALTET TORSKEFILET

«PERSETORSK» SUGAR- SALTED AND PRESSED COD

servert med bakte Gulrøtter, Eggesmør 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.

served with baked Carrots, Egg Butter and Parsley Potatoes

Sugar was expensive and a luxury produce in the 19th century. Therefore,

"Persetorsk" was predominantly served on holidays and especially during

Christmas in the wealthy families. It is probably the most authentic Bergen dish with its own dedicated day, January 28th.

Kr 395,-

REINSDYRFILET

REINDEER FILET

farsert med brun Geitost, servert med friske Grønnsaker, Gulrotpuré,

Viltsaus, ovnsbakte Småpoteter og Rognebærgelé (1,7)

filled with brown Goat Cheese, served with fresh Vegetables, Carrot Purée,

Game sauce, baked Potatoes and Bryggen's jelly

Kr 485,-

BRYGGENS NØTTESTEK

BRYGGEN'S NUT ROAST

serveres med friske Grønnsaker, ovnsbakte Småpoteter og Eplekompott

(2,7,9)

served with fresh Vegetables, baked Potatoes and Apple Compote

Kr 315,-

ALLERGIER/ALLERGIES

Er du plaget med allergi, vennligst ta kontakt med oss slik at vi kan bidra til å gjøre måltidet til en god opplevelse. If you are bothered with allergies please inform the staff so we can contribute to making your meal a good experience.

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

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

God Jul!

JULEMAT OG TRADISJONER

I Norge er vi meget tradisjonsbundne, spesielt i julen, og holder fortsatt på juletradisjoner som har røtter helt tilbake til hedensk tid.

Å holde på slike tradisjoner er viktig for oss, og på Bryggen Tracteursted serverer vi i førjulstiden:

PINNEKJØTT, som har en lang ubrutt tradisjon bak seg som julemat, spesielt på Vestlandet. Tradisjonelt ble de ferske fåresidene først tørrsaltet eller lagt i saltlake et par uker. Deretter ble de hengt tørt, luftig og kjølig på stabburet. I tørket tilstand var ribbesidene svært holdbare. Pinnekjøtt var gjestebudskost, og særlig knyttet til julen. Mange steder var det selve julekveldsmaten. Andre steder ble pinnekjøttet servert midt på dagen på julaften og også gjerne en av de andre høytidsdagene i julen.

LUTEFISK! Hvorfor og når man begynte å behandle tørket fisk med lut er uklart, men det er en gammel tradisjon. En legende sier at et lager med tørrfisk brant opp etter et lynnedslag. Tørrfisken ble liggende igjen i asken som ble våt i det påfølgende regnet, og aske er alkalisk. Den gangen spiste man mat som bare var udelikatt og ikke forgiftet, og fisken ble antakelig dermed vasket grundig i rent vann for å få bort den verste sotmengden. Dermed var lutefisken født. Den eldste trykte danske kokeboken sier derimot at dersom man ikke har tid til å bløte tørrfisken lenge nok, kan en neve aske i kokevannet redusere koketiden. Dette kan kanskje si noe om hvordan lutefisken ble utviklet.

Alle våre gjester skal kose seg i juletiden og vi serverer et stort utvalg av fisk, kjøtt - og vegetarretter i tillegg til den tradisjonelle julematen.

TRADITIONAL NORWEGIAN CHRISTMAS FOOD

Norwegians are very committed traditionally, especially during Christmas, and still hold on to Christmas traditions that have roots dating back to heathen times. It is important for us to keep to these traditions and at Bryggen Tracteursted we serve:

"PINNEKJØTT": A dish with a long unbroken tradition and served at Christmas, especially in Western Norway. Traditionally, fresh mutton ribs were first dry salted or salted in brine for a couple of weeks, then hung dry. In dried condition, the ribs could be preserved over a very long time. "Pinnekjøtt" was often served when having guests and especially at Christmas. In many homes it was the Christmas Eve dinner. In other places, "Pinnekjøtt" was served as lunch during Christmas.

"LUTEFISK": No one is quite sure where and when "Lutefisk" originated. Both Swedes and Norwegians claim it was invented in their country. Fishermen hung their cod to dry on tall birch racks. A legend has it that one of the fish racks took fire, but a rainstorm blew in from the North Sea, dousing the fire. The remaining fish soaked in a puddle of rain water and birch ash for months before they discovered the cod, reconstituted it and had a feast. The oldest printed Danish cooking book says that if you do not have time to soak the dried fish long enough, a little bit of ash added to the cooking water can reduce the cooking time. This might say something about how "Lutefisk" was developed.

All our guests should enjoy themselves during the Christmas season and we serve a large selection of fish, meat and vegetarian dishes as an alternative to the traditional Christmas food.



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