

LUNSMENY



Våre lunsjretter serveres med både brød og smør!

KJØTT

ROSASTEKT HVAL (1,2a,13)

servert med grov Potetsalat, Rømme og Potetlelse

kr 245,-

BERGENSK SERVELATPØLSE (1,8)

servert med karamellisert Løk, Ertestuing og grov Sennep. Det enkle er ofte det beste! Ekte bergensk servelatpølse slik du kjenner det hjemmefra. Fra Bønes Gårsmat laget etter gammel oppskrift.

kr 265,-

KJØTTKAKER (1,2a)

servert med stekt Kål, rørte Tyttebær og Brun Saus.

kr 255,-

SALATER

FRISK SALAT MED AKEVITTMARINERT

RØKELAKS FRA SVANØY (1,2a,4)

servert med Rødløk, Sitron og Kapers.

kr 245,-

TOMATSALAT (1,2a)

servert med Urtdressing og grillete Asparges.

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

FISK

PLUKKFISK AV TØRRFISK (1,2a,4,11)

servert med Bacon, Vårløk, hjemmelaget Knekkebrød og Smør. Vår egen versjon av Plukkfisk med en ny vri og ekstra god smak.

kr 235,-

BERGENSK FISKESUPPE (1,2a,4,7)

Laget på klassisk vis med Teskjeboller (små fiskeboller) servert med strimlede Rotgrønnsaker og syltet Portulakk.

kr 235,-

BLÅSKJELL 500G (5,13)

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

kr 255,-

GRØNLANDSREKER (6)

servert med Sitron og Majones.

kr 255,-

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

Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme garnert med Ørretrogn og servert med grovt Rugbrød.

kr 255,-

SØTSAKER

SJOKOLADETERTE (1,2a,3)

med Sjokoladeganache og Coulis av røde Bær.

Kr 165,-

TILSLØRTE BONDEPIKER (1,2a)

Tradisjonell norsk Epledessert. 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 165,-



www.bryggentracteursted.no

booking@tracteiuen.no

+47 55 33 69 99

LUNCH MENU



All our lunch dishes are served with bread and butter!

MEAT

PINK ROASTED WHALE (1,2a,13)

served with crushed Potato Salad, Sour Cream and traditional Norwegian Potato "lefse"

kr 245,-

LOCAL BERGEN SAUSAGE (1,8)

served with caramelized Onion, mashed Peas and coarse Mustard. Eat like the Norwegians do! Local Bergen Sausage prepared according to an old recipe delivered from our local supplier "Bønes Gårdsmat".

kr 265,-

NORWEGIAN "KJØTTKAKE" (GROUND BEEF) (1,2a)

served with braised Cabbage, Lingonberries and Brown Sauce

kr 255,-

SALADS

FRESH SALAD WITH AQUAVIT MARINATED SMOKED SALMON FROM SVANØY (1,2a,4)

served with Red Onion, Lemon and Capers.

kr 245,-

TOMATO SALAD (1,2a)

served with Herb Dressing and grilled Asparagus.

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.

FISH

«PLUKKFISK» FROM STOCKFISH (1,2a,4,11)

served with Potatoes, Bacon and Spring Onion – and plenty of butter for taste. Our own version of this traditional dish from Bergen served with Stockfish.

kr 235,-

BERGEN FISH SOUP (1,2a,4,7)

served the original way with Fish Dumplings (small fish balls), Vegetable Julienne and pickled Purslane.

kr 235,-

STEAMED MUSSELS 500G (5,13)

This all time classic is a fresh summer dish steamed with Norwegian Cider from Hardanger.

kr 255,-

GREENLAND SHRIMPS (6)

served with Lemon and Mayonnaise.

kr 255,-

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

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

kr 255,-

DESSERTS

CHOCOLATE TART (1,2a,3)

served with Chocolate Ganache and Red Berry Coulis.

Kr 165,-

VEILED PEASANT GIRLS (1,2a)

A traditional Norwegian dessert that consists of apple compote mixed with sugar, cinnamon, and bread crumbs, and topped with whipped cream.

Kr 165,-



www.bryggentracteursted.no

booking@tracteiuen.no

+47 55 33 69 99