

# 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.

På Bryggen Tracteursted er vi spesielt opptatt av tørrfisk og er en av få restauranter i Bergen som alltid har tørrfisk på menyen. Se vår egen tørrfisk meny "TØRRFISKAFTEN" på siste side.



## 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**

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

### **«PERSETORSK»**

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

og/eller

### **LAMMELÅR**

servert med sesongens Grønnsaker, bakte Småpoteter og Rosmarin- og Rødvinsaus

### **HVIT DAME**

servert med Bærkompott og Bringebær

### **KAFFE/TE**

Pris 4 retter kr 1050,- per person

Pris 3 retter kr 875,- per person

# LOKAL

## ØRRETROGN

servert med Gressløk, Potetlelse og Rømme

## REINSDYRTARTAR

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

## «PRINSEFISK»

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

## TILSLØRTE BONDEPIKER

Tradisjonell norsk Epledessert

## KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 1175,- per person

Pris 3 retter kr 955,- per person

# FRA KJØKKENSJEFEN

## ROSASTEKT HVAL

servert med sesongens syltede Grønnsaker

## PANNESTEKT BROSME

garnert med Blåskjellsaus, servert med friske Grønnsaker, Rødløkskompott, Potet- og Selleripuré

## HJEMMELAGET KARAMELLPUDDING

servert med Krem, Kanelkjeks og Karamellsaus

## KAFFE/TE

Pris kr 845,- per person

# FJELL OG HAV

## AKEVITTMARINERT RØKELAKS

servert med grillet Asparges, Toast og Gressløkrømme

## ROSASTEKT ANDEBRYST FRA HUMLAGARDEN

servert med Annapoteter, Plommekompott og Rødvinsaus

## 6. UTGAVE

Bryggen's Eplekake servert med Vaniljekrem og Eplesyltetøy

## KAFFE/TE

Pris kr 845,- per person

# ELEGANT

## **GRATINERTE ØSTERS**

servert med Spinat og Champignon

## **OVNSBAKTE SJØKREPS**

servert med Sitron- og Persillesmør og Fennikel- og Appelsinsalat

## **YTREFILET AV KALV**

servert med sesongens Grønnsaker, Annapoteter og Kalvesjy tilsmakt med Rosmarin

## **SJOKOLADEKREM**

tilsmakt med Porter, servert med Sjokoladeganache og Tyttebærsyltetøy

KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 1315,- per person

Pris 3 retter kr 985,- per person

# KLASSIKER

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

## **FRISKE ASPARGES**

servert med Apelsinsmørsaus

## **AVKOKT LAKS**

servert med Agurksalat, Sandefjordsmør, Grønnsaksjulienne og dampede Poteter

## **MILLEFEUILLE MED SESONGENS BÆR**

Butterdeigsbakst servert med hjemmelaget Vaniljekrem og sesongens Bær

KAFFE/TE

Pris kr 815,- per person

# KYSTENS SMAKER

## **SKALLDYRKREMSUPPE**

servert med Blåskjell, Spinat og Urteolje

## **ROSASTEKT LAMMEMØRBRAD**

servert med friske Grønnsaker, bakte Småpoteter og Rosmarinsjy

## **FLØTERAND**

servert med akevittmarinerte Multer og Multesirup

KAFFE/TE

Pris kr 855,- per person



## TØRRFISKAFTEN

Tørrfisk er usaltet fisk – for det meste Torsk – som er naturlig tørket av sol og vind på reisverk av tre kalt Hjell 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 Tørrfiskens 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 servert med Toast  
Navn på retten betyr "vispet torsk"  
og er en av de eldste og mest typiske rettene fra Venezia.

### MENY

GRØNN ERTESUPPE  
servert med dampet Tørrfisk og sprøstekt Fenalår

«BACCALA ALLA VICENTINA»  
Tørrfiskgryte fra Veneto i Italia  
servert med Polenta, Løk og Parmesan

og/eller

SMØRSTEKT TØRRFISK  
servert med Rødbet, Purreløk og ovnsbakte Småpoteter  
og kremet Løksaus tilsmakt med Ramsløksmør

EGGEBUBBERT  
servert med Mandler og Bringebær

### KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 985- per person  
Pris 3 retter kr 795,- per person