

HJERTELOG VELKOMMEN TIL BRYGGEN TRACTEURSTED

**MER ENN BARE MAT OG DRIKKE!
MORE THAN JUST FOOD AND DRINKS!**

I 2023 feiret vi vårt 20års jubileum og er stolte av å kunne drive dette historiske og tradisjonsrike spisestedet i hjertet av Bryggen!

Vi serverer mat inspirert av vestlandsk- og bergensk matkultur og 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.

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 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.



In 2023, we celebrated our 20th anniversary and are proud to continue running this historic and traditional restaurant in the heart of Bryggen!

We serve food inspired by the culinary culture of the West Coast and Bergen and use seasonal, local ingredients that provide a pure and authentic experience. Our great passion is to showcase the best of Norwegian food traditions through our "Norwegian small dishes", a very social and flavorful dining experience.

The restaurant is located in one of the oldest and best-preserved wooden buildings in Bergen's historic harbor district, Bryggen. Dating back to the 1700s, the building offers visitors a unique dining experience in a charming and historic atmosphere. Bryggen Tracteursted is known for serving traditional Norwegian food with a modern twist. Everyone is welcome here, whether you're staying for a full evening in good company or just stopping by for a drink.

BRØD KURV BREAD BASKET

Surdeigsbrød og Flatbrød servert med pisket Smør

Sourdough Bread and Norwegian Flat Bread

served with whipped Butter

(1, 2a, 2b, 2c)

Kr 75,- per kurv/basket

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.

ALLERGIES

Please inform the 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.

SMAKSMENY TASTING MENU

FISK- OG SKALLDYRSTUING

FISH- AND SHELLFISH STEW

Reker, Blåskjell, Laks og Torsk servert i en smakfull Skalldyrkremsaus, servert med Butterdeigsbakst og Urteolje. Et utvalg av havets skatter, behandlet med omtanke, noe av det beste vi får fra havet.

Prawns, Mussels, Salmon and Cod served in Shellfish Cream Sauce served with crisp Puff Pastry Crouton and Herb Oil. A selection of ocean's treasures, treated with care, some of the best produce the sea can offer us.

(1,2a,3,4,5,6,13)

ROSASTEKT HVAL

PINK ROASTED WHALE

servert med sesongens syltede Grønnsaker Vågehval er blitt fangstet siden middelalderen. I dag blir fangsten ansett som svært bærekraftig.

served with pickled seasonal Vegetables. Mink Whales have been hunted locally since the Middle Ages. Nowadays the practice is strictly controlled to ensure that it is sustainable.

(4,13)

DAMPET TØRRFISK

STEAMED STOCKFISH

tilsmakt med Akevitt servert med Tomat- og Paprika Chutney, konfiterte Cherrytomater og dampede Poteter. Akevittgelé. Alkohol har spilt en viktig rolle i norsk matkultur i mange år, både som konserveringsmiddel og smakstilsetning. Akevitt gir ekstra fylde til flere av våre retter. Visste du at vi er en av få restauranter som er akevitt-sertifisert av Norske Akevitters Venner?

flavoured with Aquavit and served with Tomato- and Paprika Chutney, confited Cherry Tomato and steamed Potatoes. Aquavit Gelly. Alcohol has played an important role in Norwegian food culture for many years, both as a preservative and a flavor enhancer. Aquavit adds extra richness to several of our dishes. Did you know that we are one of the few aquavit-certified restaurants by "Norske Akevitters Venner"?

(4)

KRYDREDE PLOMMER

SPICE PICKLED PLUMS

med Urter og Nøtter servert med pisket Vossarømme
with Herbs and Nutts served with whipped Sour Cream from Voss

(1)

Pris kr 825,-

SMAKFULLE SMÅTTERIER NORWEGIAN SMALL DISHES

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.

Small delicate dishes with distinctive flavors give a rich and tasty meal and a social experience! The Norwegian cuisine with its many specialties is particularly suitable for this type of serving. We have combined well-known and forgotten flavors with tasty side dishes.

Kr 185,- per stk./dish

Vi anbefaler 3-4 stk. per person/ 3-4 dishes recommended per person!

TØRRFISK / STOCKFISH

På Bryggen Tracteursted er vi spesielt opptatt av tørrfisk og er en av få restauranter i Bergen som alltid har tørrfisk på menyen.
At Bryggen Tracteursted, we are particularly interested in stockfish and are one of few restaurants in Bergen that always have stockfish on the menu.

Tørrfisk har vært en viktig del av Bryggens historie i Bergen i århundrer. Hansaene, som dominerte handelsaktivitetene i byen fra 1300-tallet, spilte en nøkkelrolle i tørrfiskhandelen. Tørrfisken ble eksportert til hele Europa, og handelen bidro sterkt til Bergens økonomiske vekst og betydning som handelsknutepunkt.

Stockfish has been a significant part of Bryggen's history in Bergen for centuries. The Hanseatic League, which dominated the city's trade activities from the 14th century, played a key role in the stockfish trade. The fish was exported throughout Europe, and this trade greatly contributed to Bergen's economic growth and its importance as a trading hub.

GRATINERT TØRRFISK

GRATINATED STOCKFISH

servert med Gulrotstuing og Tangsmør
served with stewed Carrots and Seaweed Butter
(1,3,4)

BACCALA A LA VICENTINA

BACCALA A LA VICENTINA

servert med Polenta. Tradisjonell italiensk gryte tilberedt av norsk Tørrfisk. Bryggen Tracteursted er en av få restauranter utenfor Italia som er sertifisert av «Venerabile Conferaternita del Bacalá alla Vicentina» til å servere retten.
served with Polenta. Traditional Italian stew from the region of Veneto prepared with Norwegian stockfish. Bryggen Tracteursted is one of few restaurants outside Italy certified by «Venerabile Conferaternita del Bacalá alla Vicentina» to serve the dish.
(1,2,4)

PLUKKFISK AV TØRRFISK

«PLUKKFISK» FROM STOCKFISH

Vår egen versjon av Plukkfisk med en ny vri og ekstra god smak, servert med Bacon, Vårløk, hjemmelaget Knekkebrød og Smør
Our own version of this traditional dish from Bergen with Stockfish and extra tasty served with Potatoes, Bacon and Spring Onion, home made Crisp Bread and plenty of Butter for taste.
(1,2a,2c,4,11)

FISK / FISH

BERGENSK FISKESUPPE

BERGEN FISH SOUP

Vi tilbereder vår kremete fiskesuppe på klassisk vis garnert med smakfulle Teskjeboller, strimlede Rotgrønnsaker og servert med syltet Portulakk.

We craft our creamy fish soup in the timeless style of Bergen, featuring delicate Fish Dumplings (small fish balls), a medley of julienne vegetables, and served with pickled Purslane.

(1,2a,4,7)

AKEVITT MARINERT RØKELAKS

AQUAVIT MARINATED SMOKED SALMON

fra Svanøy garnert med Rødløk, Sitron og Kapers

from Svanøy garnished with red Onions, Lemon and Capers

(4,13)

FISK- OG SKALLDYRSTUING

FISH- AND SHELLFISH STEW

Reker, Blåskjell, Laks og Torsk servert i en smakfull Skalldyrkremsaus, servert med Butterdeigsbakst og Urteolje. Et utvalg av havets skatter, behandlet med omtanke, noe av det beste vi får fra havet.

Prawns, Mussels, Salmon and Cod served in Shellfish Cream Sauce served with crisp Puff Pastry Crouton and Herb Oil. A selection of ocean's treasures, treated with care, some of the best produce the sea can offer us.

(1,2a,3,4,5,6,13)

KRYDDERSILD

SPICED HERRING

servert med grov Potetsalat, Rømme og Potetlelse

Vår kryddersild er fremstilt av vårgytende sild. Den lagres rund på tønner minst et halvt år med salt- og krydderlake, slik at den får modne. Det gir både konsistens og smak.

served with crushed Potato Salad, Sour Cream and traditional Norwegian Potato "Iefse". Fished during springtime, the herring has had ample time to fatten up. It is stored in barrels filled with brine, salt and spices allowing enzymes to mature the fish. This gives the herring perfect consistency and taste.

(1,4,8,2a)

PANNESTEKT KVEITE

PAN FRIED HALIBUT

Sterling Kveite servert med Spinatpureé, Nøttesmør og stekte Asparages. Oppdrettet Sterling Kveite fra Helmeland er kjent for sitt saftige og smakfulle hvite kjøtt, og er en favoritt i både tradisjonell og moderne norsk matlaging.

Sterling Halibut served with Spinach Puree, Almond Butter and roasted Asparagus. Farmed Sterling Halibut from Helmeland is known for its juicy and flavorful white meat, and is a favorite in both traditional and modern Norwegian cuisine.

(1,4,9a)

KJØTT/ MEAT

ROSASTEKT HVALKJØTT

PINK ROASTED WHALE MEAT

servert med sesongens syltede Grønnsaker. Vågehval er blitt fangstet siden middelalderen.

I dag anses fangsten som bærekraftig og reguleres nøye av norske myndigheter.

served with pickled seasonal Vegetables. Mink Whales have been hunted locally since the Middle Ages. Nowadays the practice is strictly controlled to ensure that it is sustainable.

(4,13)

AKEVITTMARINERT LAMMEFILET

AQUAVIT CURED LAMB FILET

servert med marinert Gresskar og Urteolje. Norsk lam er et førsteklasses lokalprodukt kjent for sin unike smak, formet av Norges rene natur. Sauene beiter fritt i fjell og daler, noe som

gir kjøttet en naturlig og fyldig smak med hint av urter og lyng.

served with marinated Pumpkin and Herb Oil.

Norwegian lamb is a premium local product known for its unique flavor, shaped by Norway's pristine nature. The sheep graze freely in the mountains and valleys, giving the meat a natural and rich taste with hints of herbs and heather.

(13)

REINSDYRTARTAR

REINDEER TARTAR

smaksatt med syltet Agurk, Løk, Rødbete og Kapers servert med Eggeplomme og Rugbrød.

Reinsdyrkjøtt er næringsrikt, magert og fullt av essensielle syrer og vitaminer, samt

smakfullt, rikt og mørt. Dagens reinsdyrkjøtt kommer fra Finnmark, hvor reinsdyr tradisjonelt har beitet fritt, sammen med de nomadiske samene som utnytter hver del av dyret.

flavored with pickled Cucumber, Onion, Beetroot and Capers, served with Egg Yolk og Rye Bread. Reindeer meat is nutritious, lean, and rich in essential acids and vitamins, as well as flavorful, rich, and tender. Today's reindeer meat comes from Finnmark, where reindeer have traditionally grazed freely alongside the nomadic Sami people, who utilize every part of the animal.

(2c,3,13)

BERGENSK SERVELATPØLSE

LOCAL BERGEN SAUSAGE

servert med karamellisert Løk, Ertestuing og grov Sennep. 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!

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" with plenty of Norwegian meat and a large portion of beef.

(1,8)

POTTEKJØTT

POTTED MEAT

servert hjemmelaget Knekkebrød og Ramsløkspuré. Pottekjøtt er en av de gode gamle Bergensrettene. Lammekoteletter kokes med Laurbærblader og Krydder og legges så i

«Potter» - et fettlag dannes øverst og bevarer kjøttet et par måneder.

served with home made Crisp Bread and Wild Garlic Purée. This has been a favorite in Bergen since the olden days. The lamb chops are boiled with bay leaves and spices, potted, and sealed with fat. The preserved meat can now be kept for months.

(1,2a,3,9)

VEGETAR / VEGETARIAN

KREMET JORDSKOKKSSUPPE

JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP

med Jordskokkschips, tilsmakt med Fingertare. Jordskokk, en rotgrønnsak kjent for sin nøtteaktige smak, har lange tradisjoner i norsk matlaging. Jordskokk ble dyrket i Norge allerede på 1700-tallet og var en viktig del av kostholdet før poteten tok over.

with Artichoke Chips, flavored with Seaweed. Jerusalem artichoke, a root vegetable known for its nutty flavor, has long-standing traditions in Norwegian cuisine. Jerusalem artichoke was cultivated in Norway as early as the 1700s and was an important part of the diet before the potato took over.

(1)

STEKTE OG SYLTEDE GRØNNSAKER

ROASTED AND PICKLED VEGETABLES

servert i smakfull Grønnsakskraft. Sylting er en tradisjonell norsk konserveringsmetode som bruker salt, eddik og sukker for å bevare matvarer som grønnsaker og frukt. Denne teknikken, kjent som sursyting, har vært viktig i norsk mattradisjon for å sikre tilgang til smakfulle råvarer året rundt.

served in a tasty Vegetable stock. Pickling is a traditional Norwegian preservation method that uses salt, vinegar, and sugar to preserve foods like vegetables and fruit. This technique, known as sour pickling, has been important in Norwegian food traditions to ensure access to flavorful ingredients year-round.

BYGOTTO MED SOPP

BARLEY RISOTTO WITH MUSHROOMS

garnert med Rosenkål og Valnøtter. Sopp spiller en viktig rolle i norsk mattradisjon og benyttes i både tradisjonelle og moderne retter. Norske skoger gir et bredt utvalg av spiselige sopper som kantareller og steinsopp. Historisk har tørket sopp vært en viktig ingrediens i vintermånedene. Soppplukking er en populær aktivitet som knytter nordmenn til naturen og gir en dypere forståelse for ingrediensene i maten.

garnished with Brussels Sprouts and Walnuts. Mushrooms play an important role in Norwegian culinary traditions and are used in both traditional and modern dishes. Norway's forests provide a wide variety of edible mushrooms, such as chanterelles and porcini. Historically, dried mushrooms were a key ingredient during the winter month. Mushroom foraging is a popular activity that connects Norwegians to nature and fosters a deeper appreciation for the ingredients in their food.

HOVEDRETTER MAIN COURSES

DAMPET TØRRFISK STEAMED STOCKFISH

tilsmakt med Akevitt servert med Tomat- og Paprika Chutney, konfiterte Cherrytomater og dampede Poteter. Akevittgelé. Alkohol har spilt en viktig rolle i norsk matkultur i mange år, både som konserveringsmiddel og smakstilsetning. Akevitt gir ekstra fylde til flere av våre retter. Visste du at vi er en av få restauranter som er akevitt-sertifisert av Norske Akevitters Venner?

flavoured with Aquavit and served with Tomato- and Paprika Chutney, confited Cherry Tomato and steamed Potatoes. Aquavit Gelly. Alcohol has played an important role in Norwegian food culture for many years, both as a preservative and a flavor enhancer. Aquavit adds extra richness to several of our dishes. Did you know that we are one of the few aquavit-certified restaurants by "Norske Akevitters Venner"?

(4)

Kr 435,-

PRINSEFISK "PRINCE FISH"

Dampet Torskefilet på Asparges, garnert med Sjøkreps, servert med Hvitvinssaus og kokte Poteter. Prinsefisk er en tradisjonsrik rett som har vært servert i Bergen i over 150 år. Navnet ble til i sommeren 1856, da Kronprins Carl visekonge i Norge møtes med den Nederlandske prins Vilhelm i byen. Retten ble servert under en middag med 150 gjester, og fikk sitt navn den kvelden.

Steamed Cod filet on Asparagus, garnished with Langoustine, served with White Wine sauce and boiled Potatoes. Prince fish is a traditional dish that has been served in Bergen for over 150 years. The name originated in the summer of 1856, when Crown Prince Carl, the Viceroy of Norway, met with Dutch Prince Wilhelm in the city. The dish was served at a dinner with 150 guests and received its name that evening.

(1,4,6)

Kr 465,-

BRYGGENS REINSDYRFILET BRYGGEN'S REINDEER FILET

farsert med brun Geitost servert med friske Grønnsaker, Gulrotpuré, Viltsaus, bakte Poteter og Rognebærgelé. For å lage brunost, blander man fløte med myse fra geit eller kumelk, og koker bort overflødig væske. Resultatet er en unik sødme med et hint av karamell. Denne allsidige osten brukes på det norske matbordet fra frokost til middag, til vafler, knekkebrød og smørbrød. Den er også en viktig ingrediens i ulike retter inkludert viltkjøtt, som vår spesialitet "Bryggens Reinsdyrfilet".

farsed with brown Goat Cheese served with fresh Vegetables, Carrot Purée, Game Sauce, baked Potatoes and Rowan Berries Jelly. To produce brown cheese, cream is combined with whey from goat or cow milk, and the excess liquid is boiled away. The result is a distinct sweetness with a subtle caramel flavor. This versatile cheese is featured throughout Norwegian meals, from breakfast to dinner, and is enjoyed with waffles, crispbread, and sandwiches. It also plays a key role in various recipes, including game dishes, such as our specialty, "Bryggen's Reindeer Fillet."

(1,13)

Kr 545,-

PANNESTEK ANDEBRYST

PAN FRIED DUCK BREAST

garnert med Portvinsmarinerte Rosiner, servert med Rødkålsalat, Aspargesbønner, bakte Poteter og Portvinsaus.

garnished with Portwine marinated Raisins, served with Red Cabbage Salad, French Green Beans, baked Potatoes and Port Wine Sauce.

(1,8,13)

Kr 445,-

BRYGGENS NØTTESTEK

BRYGGEN'S NUTROAST

serveres med friske Grønnsaker, bakte Poteter og Eplekompott. Vår eplekompott er laget med epler fra Hardanger som er kjent for sin utmerkede kvalitet og smak.

served with fresh Vegetables, baked Potatoes and Apple Compote. Our apple compote is made with apples from Hardanger, known for their excellent quality and flavor.

(1,2,7,9)

Kr 335,-

OST CHEESE

NORSKE OSTER

NORWEGIAN CHEESE

IBEX fra Myrdal Gård, BRIE fra Ostegården og KRAFTKAR fra Tingvolløst servert med Tomat Chutney og hjemmelaget Knekkebrød. Selv om Norge allerede har noen unike oster, som brunost og gamelost, kan landet også skryte av imponerende mange medaljer under oste-VM.

IBEX from Myrdal Gård, BRIE from Ostegården og KRAFTKAR from Tingvolløst served with Tomato Chutney and homemade Crisp Bread. Although Norway already has some unique cheeses, such as brunost and gamalost, the country can also boast an impressive number of medals at the World Cheese Awards.

(1,2a,11)

Kr 255,-

DESSERT DESSERT

6. UTGAVE

BATCH No. 6

Bryggen's Eplekake servert med Vaniljekrem og Eplesyltetøy. Vi har med lidenskap utviklet vår egen eplekake. Etter seks forsøk fant vi den perfekte balansen av smak og tekstur og ble derfor kalt 6. utgave.

Bryggens Apple cake served with Vanilla Cream and Apple Jam. we have developed our own apple cake. After six attempts, we found the perfect balance of flavor and texture, which is why it is called the batch no. 6.

(1,2a)

Kr 155,-

FLØTERAND

"FLØTERAND" CREAM PUDDING

servert med akevittmarinerte Multer og Multesirup

Fløterand er en klassisk norsk dessert, en norsk variant av Panna Cotta. Multer er en bærtype som vokser i de nordlige delene av Europa, Asia og Nord-Amerika. De er kjent for sin karakteristiske, søte smak og intense oransje farge.

served with Aquavit marinated Cloud Berries and Cloud Berry Syrup. "Fløterand" is a classic Norwegian dessert similar to a Panna Cotta. Cloudberry is a type of berry that grows in the northern regions of Europe, Asia, and North America. They are known for their distinctive sweet taste and intense orange color.

(1,13)

Kr 165,-

SJOKOLADEKREM

CHOCOLATE CREAM

tilsmakt med Porter, garnert med Sjokoladeganache og Tyttebærsyltetøy
flavored with Porter, garnished with Chocolate Ganache and Lingonberry Jam

(1,2a,3,13)

Kr 175,-

KRYDREDE PLOMMER

SPICE PICKLED PLUMS

med Urter og Nøtter servert med pisket Vossarømme
with Herbs and Nuts served with whipped Sour Cream from Voss

(1)

Kr 165,-