

# HJERTELOG VELKOMMEN TIL BRYGGEN TRACTEURSTED

## **MER ENN BARE MAT OG DRIKKE!**

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.

## ***MORE THAN JUST FOOD AND DRINKS!***

*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 an 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

## SKAGEN

### SKAGEN

**Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme garnert med Ørretrogn og servert med grovt Rugbrød. En klassiker fra det skandinaviske kjøkken.**

*Shrimps, onions and chive in dill flavored sour cream  
garnished with trout roe on rye bread.*

*An absolut classic from the Scandinavian kitchen.*

(1,2a,2b,2c,3,5,4,6,8,13)

## 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)

## «PERSETORSK» SUKKER- SALTET TORSKEFILET

### «PERSETORSK» SUGAR- SALTED AND PRESSED COD

**servert med bakte Gulrøtter, Eggesmør og kokte Poteter.**

**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 Bergendish with its own dedicated day, January 28th.*

(1,3,4)

## TILSLØRTE BONDEPIKER

### VEILED PEASANT GIRLS

**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".**

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

(1,2a)

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./ per 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.*

(1,2a,4,13)

### **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,4,13)

# 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 classic Bergen style, featuring delicate fish dumplings (small fish balls), julienne vegetables, and served with pickled purslane.*

(1,2a,4,7,13, spor av 5,6)

## **EINEBÆRRØKT LAKS FRA LEIREN LAKS**

*JUNIPER SMOKED SALMON FROM LEIREN LAKS*

**servert med Aspargeskum, syltet Rødløk og Purreløk tilsmakt med Ramsløk.**

*served with asparagus foam, pickled red onion, and wite garlic infused leek.*

(1,4,13)

## **SKAGEN**

*SKAGEN*

**Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme garnert med Ørretrogn og servert med grovt Rugbrød. En klassiker fra det skandinaviske kjøkken.**

*Shrimps, onions and chive in dill flavored sour cream garnished with trout roe on rye bread.*

*An absolut classic from the Scandinavian kitchen.*

(1,2a,2b,2c,3,5,4,6,8,13)

## **KRYDDERSILD**

*SPICED HERRING*

**servert med grov Potetsalat, Rømme og Potetlefse.**

**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 "lefse". 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,13)

## **PANNESTEKT KVEITE**

*PAN FRIED HALIBUT*

**Sterling Kveite servert med Spinatpureé, Nøttesmør og stekte Asparges. 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

### **AKEVITTMARINERT ANDEBRYST PÅ SALAT**

*AQUAVIT MARINATED DUCK BREAST ON SALAD*

**servert med en variasjon av Beter, Honing- og Ripsvinaigrette  
og garnert med ristede Gresskarfrø.**

*served with a variation of beets, honey- and red currant vinaigrette  
and garnished with roasted pumpkin seeds.*

(13)

### **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)

### **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, red 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 Gårsmat" with plenty of Norwegian meat and a large portion of beef.*

(1,8)

## VEGETAR / VEGETARIAN

### **KREMET JORDSKOKKSSUPPE**

#### *JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP*

**med Jordskokkschips. 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. 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.*

(1,13)

### **RØDBET TARTAR**

#### *BEETROOT TARTARE*

**servert med Gulbete, fermenterte Sennepsfrø og garnert med Sjalottløk, Kapers og Gressløk.**  
*served with yellow beetroot, fermented mustard seeds, and garnished with shallots, capers, and chive.*

(2a,8, VEGAN)

### **VARIASJON AV SOPP**

#### *MUSHROOM VARIATION*

**Kongeøstersopp servert med soppkrem og syltet Sopp. Rugbrød.**  
*King Oyster Mushroom served with mushroom cream and roasted rye bread.*

(1,2c,13)



# HOVEDRETTER

## MAIN COURSES

### DAMPET TØRRFISK

STEAMED STOCK FISH

**servert med Pastinakkpuré, Kantareller, Asparges og kokte Poteter  
garnert med Nøtter og Kålchips.**

*served with parsnip purée, chanterelles, asparagus and boiled potatoes  
garnished with nuts and kale chips.*

(1,4,9c,13)

Kr 475,-

### «PERSETORSK» SUKKER- SALTET TORSKEFILET

«PERSETORSK» SUGAR- SALTED AND PRESSED COD

**servert med bakte Gulrøtter, Eggesmør og kokte Poteter.**

**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 Bergendish with its own dedicated day, January 28th.*

(1,3,4)

Kr 445,-

### BRYGGENS REINSDYRFILET

BRYGGEN'S REINDEER FILET

**farsert med brun Geitost servert med sesongens Grønnsaker, Viltsaus, bakte Poteter og Gelé. 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 seasonal vegetables, carrot puree, game sauce, baked potatoes and 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."*

(1,7,13)

Kr 545,-

### PANNESTEKT ANDEBRYST FRA HOLTE GÅRD

PAN FRIED DUCK BREAST FROM HOLTE GÅRD

**servert med Rødkålsalat, Brokkolini,  
bakte Poteter og Portvinsaus.**

*served with red cabbage salad, brokkolini,  
baked potatoes and port wine sauce.*

(1,8,13)

Kr 455,-

# VEGETAR HOVEDRETT VEGETARIAN MAIN COURSE

## **HVITVINSDAMPET SPISSKÅL**

*WHITE WINE-STEAMED CABBAGE*

**servert på Spinat- og Pastinakkpurré, bakte Poteter  
og garnert med Gressløk og Jordskoks chips.**

*served on spinach-and parsnip puree, roasted baby potatoes,  
and garnished with chives and jerusalem artichoke chips.*

(1,13)

Kr 365,-

# OST CHEESE

## **TRE NORSKE OSTER**

*THREE NORWEGIAN CHEESE*

**servert med Plummekompott og hjemmelaget Knekkebrød.  
served with plum compote and homemade crisp bread.**

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

Kr 255,-

# DESSERT DESSERT

## FLØTERAND

*"FLØTERAND" CREAM PUDDING*

**servert med Marengs, 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 meringue, aquavit marinated cloud berries and cloud berry syrup. "Fløterand" is a classic Norwegian dessert similar to a Panna Cotta. Cloudberryes are a type of berry that grow in the northern regions of Europe, Asia, and North America. They are known for their distinctive sweet taste and intense orange color.*

(1,3,13)

Kr 165,-

## SJOKOLADEKREM

*CHOCOLATE CREAM*

**tilsmakt med Porter, garnert med hvit Sjokolade og rørte Tyttebær.**

*flavored with porter, ganished with white chocolate and Lingonberries.*

(1,2a,3,13)

Kr 175,-

## TILSLØRTE BONDEPIKER

*VEILED PEASANT GIRLS*

**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".**

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

(1,2a)

Kr 165,-