

LUNSJ - LUNCH

PLUKKFISK AV TØRRFISK / «PLUKKFISK» FROM STOCKFISH (1,2a,2c,4,11)

Vår egen versjon av Plukkfisk laget av tørrfisk som gir ekstra god smak, servert med Bacon, Vårløk og hjemmelaget Knekkebrød.

Our own version of this traditional dish from bergen made with stockfish, extra tasty and served with potatoes, bacon and spring onion and home made crisp bread.

255,-

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

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

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

275,-

BERGENSK FISKESUPPE / BERGEN FISH SOUP (1,4,7,13, spor av/traces of 5,6)

Vi tilbereder vår kremete fiskesuppe på klassisk vis garnert med smakfulle Teskjeboller (små fiskeboller), strimlede Rotgrønnsaker og serverer den med syltet Portulakk.

We craft our creamy fish soup the classic Bergen style, with delicate fish dumplings (small fish balls), julienne vegetables, and serve pickled purslane with it.

255,-

SALAT MED SYLTET MAKRELL / PICKLED MAKARELL (1,4,13)

Friske Salater servert med Småtomater og Ramsløk.

Fresh salads served with grape tomatoes and wild garlic.

275,-

SALAT MED AKEVITTMARINERT ANDEBRYST / AQUAVIT MARINATED DUCK BREAST (13)

Friske Salater servert med en variasjon av Bete og sprø Gresskarfrø.

Fresh salad served with a variation of beet root and crispy pumpkin seeds.

275,-

BERGENSK SERVELATPØLSE / LOCAL BERGEN SAUSAGE (1,8)

servert med karamellisert Løkpurée, Ertestuing og grov Sennep.

served with caramelized onion purée, mashed peas and coarse mustard.

265,-

NORSKE SMAKER / TASTE OF NORWAY (1,2,4)

En spennende matplanke fylt med lokale smaker som inneholder syltet Makrell, Havgull, Fenalår, Gammal Ost, Fanaost, hjemmelaget Knekkebrød, Vossarømme og Plummekompott.

A generous food board filled with local flavors featuring pickled mackerel, cured salmon (Havgull), cured lamb leg (Fenalår), aged cheese (Gammal Ost), Fana cheese, homemade crispbread, sour cream from Voss and plum compote.

395,-

DESSERT / DESSERT

BRYGGENS EPLEKAKE / BRYGGEN'S APPLE CAKE

servert med Krem

served with Cream

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

115,-

BRØD / BREAD

Alle våre lunsjretter serveres med Brød og Smør.

All our lunch dishes are served with bread and butter.

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



Lunsj serveres fra kl. 11:00 til kl. 15:00.

Lunch is served from 11:00 to 15:00.

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.

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.

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.