

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

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

Vi serverer mat inspirert av vestlandsk og norsk matkultur, og bruker sesongbaserte, lokale råvarer som gir 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 vi tilbyr besøkende tradisjonell norsk mat med moderne vri i en sjarmerende og historisk atmosfære.

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 Norway, and use seasonal, local ingredients that provide a pure and authentic taste 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.



TRADISJONS RETTER - TRADITIONAL DISHES

På Bryggen Tracteursted er vi stolte av å bevare og videreføre gamle, tradisjonelle bergenske oppskrifter. Vi mener at matkultur er en viktig del av historien, og er derfor opptatt av å tilby retter som har røtter i Bergen og regionen. I vår meny finner du flere klassiske bergenske retter, nøye tilberedt etter gamle tradisjoner og med de beste råvarene. Disse rettene er spesielt markert, slik at du enkelt kan oppdage og nyte smakene som har vært en del av Bergen i generasjoner.



At Bryggen Tracteursted, we take pride in preserving and passing down traditional Bergen recipes. We believe that food culture is an important part of history, which is why we are dedicated to offering dishes that have deep roots in Bergen and the surrounding region. On our menu, you will find several classic Bergen dishes, carefully prepared using old recepies and the finest ingredients. These dishes are specially marked, so you can easily discover and enjoy the flavors that have been a part of Bergen for generations.

BRØD KURV - BREAD BASKET

Surdeigsbrød og Bergensk Vannkringle servert med Vossasmør.

Sourdough bread og "Bergensk Vannkringle" - traditional Norwegian pastry served with "Vossasmør" - butter from Voss.

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

Kr 80,- per kurv/basket

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.

SMAKFULLE SMÅTTERIER - NORWEGIAN SMALL DISHES

Små, delikate retter med særpreg gir et innholdsrikt og smakfullt måltid, og serveringsmåten er en sosial opplevelse! Det norske kjøkkenet, med sine mange spesialiteter, egner seg spesielt godt til denne typen servering og gir deg muligheten til å smake på store deler av menyen. Vi har tatt frem kjente og glemte smaker, kombinert med riktig tilbehør.

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 195,- 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.

Tørrfisk er en tradisjonell norsk mat laget ved å tørke torsk for å bevare fisken. Denne metoden har vært brukt i Norge i mange hundre år.

På 1200-tallet etablerte de tyske hanseatene og deres handelsorganisasjoner seg i Bergen, og overtok fra andre halvdel av 1300-tallet kontroll over tørrfiskhandelen med Nord-Norge. Tørrfisken ble eksportert til de tyske handelsbyene for videre omsetning på det internasjonale markedet. Innenlandsomsetningen ble organisert gjennom jektefarten langs kysten mellom Bergen og Nord-Norge. Handelen var basert på varebytte mellom norsk tørrfisk og importert brødmel, organisert av de tyske handelsorganisasjonene. Bergen og Trondheim vokste i denne perioden frem som viktige handelssentra. Tørrfisken var godt betalt i forhold til mel frem til 1500-tallet, da bytteforholdet endret seg negativt for tørrfisken. For Bergen har Tørrfisken hatt stor økonomisk betydning og man kan si at byen ble bygget på handelen med Nord-Norge og eksporten av Tørrfisk gjennom mange hundre år.

At Bryggen Tracteursted, we are particularly interested in stockfish and are one of few restaurants in Bergen that always have stockfish on the menu.

Stockfish is a traditional Norwegian food made by drying cod to preserve it. This method has been used in Bergen for many hundreds of years.

In the 13th century, the German Hanseatic League and their trading organizations established themselves in Bergen. From the second half of the 14th century, they took over control of the stockfish trade with Northern Norway. Stockfish was exported to the German cities for further trade on the international market. Domestic trade was organized through shipping along the coastal route between Bergen and Northern Norway. The trade was based on the exchange of Norwegian stockfish and imported flour, organized by the German trading organizations. Bergen and Trondheim emerged as important trading centers during this period. Stockfish was well paid compared to flour until the 16th century, when the exchange rate turned negative for stockfish. For Bergen, stockfish had significant economic importance, and one could say that the city was built on the trade with Northern Norway and the export of stockfish for many centuries.

GRATINERT TØRRFISK / GRATINATED STOCKFISH

servert med Gulrotstuing og Tang.

served with stewed carrots and seaweed.

(1,3,4)

BACCALA A LA VICENTINA / BACCALA A LA VICENTINA

servert med Polenta. Les mer om historien til denne retten på slutten av menyen.

served with polenta. Read more about the history of this dish at the end of the menu.

(1,2a,4,13)

PLUKKFISK AV TØRRFISK / «PLUKKFISK» FROM STOCKFISH

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.

(1,2a,2c,4,11)

FISK - FISH

Vi er opptatt av å bruke råvarer av høy kvalitet og å bevare klassikere som den **bergenske fiskesuppen**. Vår fiskesuppe er laget på klassisk vis med små fiskeboller, strimlede rotgrønnsaker og syltet portulakk. Kraften gir suppen dybde, mens eddik og sukker balanserer smaken. **Makrellen**, som er en sesongbasert skatt fra Vestlandet, er rik på smak og fett, og perfekt til sylting. Sommerens makrellfiske er en kjær tradisjon. **Sterling Kveite** fra Helmeland i Ryfylke er kjent for sitt faste, saftige smakfulle, hvite kjøtt. Kveite har vært en viktig del av norsk mattradisjon i århundrer, og ble tidligere sett på som en hellig fisk. I Bergen var **torskekjaker** en delikatesse for de kondisjonerte kjøpmennene og ofte sammenlignet med kamskjell. Resten av byen kalte det humoristisk nok for "**kattemat**". På grunn av begrenset tilgang på torskekjaker benytter vi i stedet breiflabbkjaker i denne retten.

*We are committed to using high-quality ingredients and preserving classics like the traditional **Bergen fish soup**. Our fish soup is made in the classic way, with small fish balls, shredded root vegetables, and pickled purslane. The broth gives the soup depth, while vinegar and sugar create a balanced sweet-and-sour flavor. **Mackerel**, a seasonal treasure from Western Norway, is rich in flavor and fat, perfect for pickling. Mackerel fishing during the summer is a cherished tradition among Norwegians. **Sterling Halibut** from Helmeland in Ryfylke is known for its firm, juicy and flavorful white meat. Halibut has been an important part of Norwegian food culture for centuries and was once regarded as a sacred fish. In Bergen, **cod cheeks** were a delicacy enjoyed by the refined merchants and were often compared to scallops. The rest of the city jokingly referred to it as "**cat food**". Due to limited availability of cod cheeks, we are instead using monkfish cheeks in this dish.*



BERGENSK FISKESUPPE / BERGEN FISH SOUP

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.
(1,4,7,13, spor av/traces of av 5,6)

AKEVITTMARINERT RØKELAKS FRA SVANØY / AQUAVIT MARINATED SMOKED SALMON FROM SVANØY

servert med rød Stjerneløk, Purreløk tilsmakt med Ramsløk og Skum på Vossarømme.
served with red star onions, wilde garlic flavoured leek and sour cream foam from Voss.
(1,4)

OVENBAKT KVEITE / OVEN BAKED HALIBUT

Sterling Kveite servert med Fennikel- og Gulrotcrudités og brunet Smør.
Sterling halibut served with fennel and carrot crudités and browned butter.
(1,4,13)



SYLTET MAKRELL / PICKLED MAKARELL

servert med marinerte Småtomater, Ramsløk, rå Eple og Stikkelsbærgelé.
served with marinated grape tomatoes, white garlic, raw epples and gooseberry jelly.
(1,4,13)



STUEDE BREIFLABBKJAKER / STEWED MONKFISH CHEEKS

servert med grønne Erter og Aspargestopper.
served with green peas and asparagus tips.
(1,4)

KJØTT - MEAT

Hos oss er kjøttrettene nøye valgt ut for sin høye kvalitet og gode smak. **Reinsdyrkjøtt** er et godt eksempel, det kommer fra dyr som lever fritt på Finnmarksvidda, godt tilpasset det kalde, nordlige klimaet. Pelsen deres er nesten helt vanntett, og kjøttet er både næringsrikt og mørt. Vi tilbyr også **ekte bergensk Servelatpølse** fra Bønes Gårdsmat, laget etter gammel oppskrift med rikelig norsk storfekjøtt. Dette er den gode smaken du kanskje husker fra barndommen, laget med stolthet og tradisjon. **Pinnekjøtt** er en annen klassiker med dype røtter i det norske bondesamfunnet. Før i tiden måtte man tørke og salte kjøttet for å bevare det, og slik oppstod denne retten. I dag spiser rundt én av tre nordmenn pinnekjøtt på julaften.

*Our meat dishes are carefully selected for their high quality and great flavor. **Reindeer** meat is a perfect example, it comes from animals that roam freely across the plains of Finnmark, well adapted to the cold, northern climate. Their fur is nearly waterproof, and the meat is both nutritious and tender. We also offer **authentic Bergen sausage** from Bønes Gårdsmat, made using a traditional recipe and plenty of Norwegian beef. **Pinnekjøtt** is another classic with deep roots in Norway's farming culture. In the past, meat had to be dried and salted to preserve it, and that's how this dish came to be. Today, around one in three Norwegians enjoy pinnekjøtt on Christmas Eve.*

AKEVITTMARINERT ANDEBRYST / AQUAVIT MARINATED DUCK BREAST

servert med en variasjoner av Beter og sprø Gresskarfrø.

served with a variations of beet root and crispy pumpkin seeds.

(13)

ROSASTEKT HVALKJØTT / PINK ROASTED WHALE MEAT

servert med syltede Grønnsaker og Ramsløksmajones. Vågehval er blitt fangstet siden middelalderen langs de kystnære trekkveiene sine. I dag blir fangsten ansett som svært bærekraftig.

served with pickled vegetables and wild garlic mayonnaise. 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.

flavoured with pickled cucumber, onion, beetroot and capers, served with egg yolk and rye bread.

(2a,2c,3,13)



BERGENSK SERVELATPØLSE / LOCAL BERGEN SAUSAGE

servert med karamellisert Løkpurée, Ertestuing og grov Sennep.

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

(1,8)



PINNEKJØTT / "PINNEKJØTT" SALTED AND DRIED RIBS OF MUTTON

med Rotmos.

Norwegian style with mashed Rutabagas.

(1)

GÅRSPOSTEI FRA BØNES GÅRDSMAT / FARMERS PATÉ FROM BØNES GÅRDSMAT

servert med Rødløkkompott og Rugbrød.

served with red onion compote and rye bread.

(1,2a,2c,13)

VEGETAR - VEGETARIAN

Vi bruker smakfulle norske grønnsaker som **jordskokk** og **rødbete**, som er utmerkede valg for vegetarretter. **Jordskokk**, en rotgrønnsak med mild og nøtteaktig smak, har lange tradisjoner i norsk matlaging. Den ble dyrket i Norge allerede på 1700-tallet og var en viktig del av kostholdet før poteten ble mer vanlig. **Jordskokk** passer perfekt i både supper, puréer og ovnsbakte retter, og gir en deilig og naturlig smak til et plantebasert måltid. **Rødbete** er en annen norsk grønnsak som er både smakfull og næringsrik. Den har en søt og jordaktig smak som gir dybde og fylde til en rekke retter. **Rødbeten** er rik på vitaminer, mineraler og antioksidanter.

*We use flavorful Norwegian vegetables like **Jerusalem artichoke** and beetroot, which are excellent choices for vegetarian dishes. **Jerusalem artichoke**, a root vegetable with a mild and nutty flavor, has a long tradition in Norwegian cuisine. It was cultivated in Norway as early as the 1700s and was an important part of the diet before potatoes became more common. **Jerusalem artichoke** is perfect in soups, purées, and roasted dishes, adding a delicious and natural flavor to a plant-based meal. **Beetroot** is another Norwegian vegetable that is both tasty and nutritious. It has a sweet and earthy flavor that adds depth and richness to a variety of dishes. **Beetroot** is rich in vitamins, minerals, and antioxidants.*

KREMET JORDSKOKKSSUPPE / JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP

med Jordskokkschips og Sjøgress.

with jerusalem artichoke chips and seaweed.

(1,13)

RØDBET TARTAR / BEET ROOT TARTARE

tilsmakt med Sjalottløk, Kapers og Sennepsfrø.

served with shallots, capers, and mustard seeds.

(8,13)

HOVEDRETTER - MAIN COURSES



PRINSEFISK / PRINCE FISH

Dampet Torskefilet servert med Asparges, smakfull hvit Saus og garnert med Sjøkreps.

Prinsefisk er en tradisjonsrik bergensrett som har vært servert i over 150 år. Den skal ha fått navnet sitt i 1856, da Kronprins Carl besøkte byen som visekonge. Under en stor middag med 150 gjester sto "prinsefisk" på menyen, og siden har retten båret dette navnet. Oppskriften er enda eldre og har lange røtter i bergensk matkultur.

Steamed filet of Cod served with Asparagus, tasty white sauce and garnished with Crayfish.

Prince Fish is a traditional dish from Bergen that has been served for over 150 years. It is said to have gotten its name in 1856, when Crown Prince Carl visited the city as Viceroy of Norway. During a large dinner with 150 guests, "Prince Fish" appeared on the menu, and the name has stuck ever since. The recipe itself is even older, with deep roots in Bergen's culinary history.

(1,4,6,13)

kr. 495,-

DAMPET TØRRFISK / STEAMED STOCK FISH

med Tomat- og Paprika Chutney.

Tørrfisk er en tradisjonell norsk mat laget ved å tørke torsk for å bevare fisken. Denne metoden har vært brukt i Norge i mange hundre år. Tørrfisk ble eksportert fra Bergen til Europa og er fortsatt populær i dag. Vi får vår tørrfisk fra Halvorsfisk, som bruker førsteklasses råvarer fra den nordnorske kystflåten. De velger kun vinterskrei og sei av høyeste kvalitet, som håndskjæres og spesialsorteres. Hos Halvorsfisk blir produktene foredlet for hånd, og de bruker kun rent, kaldt nordnorsk vann. Tørrfisk er en bærekraftig råvare.

with Tomato- and Paprika Chutney.

Stockfish is a traditional Norwegian food made by drying cod to preserve it. This method has been used in Bergen for many hundreds of years. Dried fish was exported from Bergen to Europe and remains popular today. We source our dried fish from Halvorsfisk, which uses top-quality raw materials from the northern Norwegian fishing fleet. They only select the finest winter cod and saithe, which are hand-cut and specially sorted. At Halvorsfisk, the products are hand-processed, and they use only pure, cold northern Norwegian water. Dried fish is a sustainable raw material.

(4,13)

kr. 475,-

STEKT FJELLØRRET / FRIED MOUNTAIN TROUT

servert med Agurksalat, Spinat garnert med Mandler og Vossarømme.

Fjellørret er en delikat ferskvannsfisk kjent for sin fine smak og faste kjøtt. Den lever i rene fjellvann og elver, og har i generasjoner vært en viktig del av matkulturen. Sirdalsørret produseres i Sirdalen, hvor vannet fra Sirdalsheiene benyttes til produksjon av fornybar energi før det brukes til oppdrett. Sirdalsvannet holder en gjennomsnittstemperatur på 6 grader, noe som gir optimale forhold for fisken. Anlegget ligger i et Unesco Magma geopark-område, som fremmer bærekraftig produksjon.

served with Cucumber Salad, spinach ganished with almonds and Sour Cream from Voss.

Mountain trout from Hardanger is a delicate freshwater fish known for its fine flavor and firm texture. It lives in clean mountain lakes and rivers and has been an important part of the food culture in Hardanger for generations. Sirdalsørret is produced in Sirdalen, where water from the Sirdal mountains is used to generate renewable energy before being used for fish farming. The average temperature of Sirdalsvannet is 6 degrees, providing optimal conditions for the fish. The facility is located in a UNESCO Magma Geopark area, promoting sustainable production.

(1,4,9a,13)

kr 455,-

BRYGGENS REINSDYRFILET / BRYGGEN'S REINDEER FILET

farsert med brun Geitost og servert med en kremet Viltsaus og rørte Tyttebær.

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 and served a creamy game sauce and lingonberry

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 575,-

KONFITERT ANDELÅR / CONFIT OF DUCK LEG

servert med Rødkål, Brokkolini, Sjysaus smaksatt med Eplemost og Gele.

And er kanskje ikke en del av de eldste norske mattradisjonene, men har etter hvert funnet sin naturlige plass i det moderne norske kjøkken. Retten henter inspirasjon både fra norske tradisjoner og det kontinentale kjøkken, og kombinerer det rustikke med det elegante – tilberedt med ferske, lokale råvarer. Andens økende popularitet i Norge henger sammen med dens rolle som festmat i store deler av Europa, og hvordan den har blitt en del av norske menyer gjennom økt tilgang og kulinarisk påvirkning utenfra.

served with red cabbage, broccolini, gravy flavored with apple juice and jelly.

Duck may not be part of Norway's oldest food traditions, but it has gradually found its natural place in the modern Norwegian kitchen. The dish draws inspiration from both Norwegian traditions and continental cuisine, combining rustic elements with elegance – prepared using fresh, local ingredients. The growing popularity of duck in Norway is linked to its role as a festive dish across much of Europe, and how it has become part of Norwegian menus through increased availability and culinary influence from abroad.

kr. 475,-

TOMAT- OG LINSETERRINE / TOMATO- AND LENTILLE TERRINE

servert med en variasjon av Tomater.

Tomaten, opprinnelig fra Sør-Amerika, har blitt en essensiell del av norsk matlaging. Den brukes i alt fra salater til sauser, og tilfører en deilig sødme og syrlighet. Tomaten passer spesielt godt i vegetarretter, der den gir både smak og fylde.

Dyrking av tomater har også økt i Norge, takket være drivhus og sorter som trives i vårt klima. Norske tomater er kjent for sin gode smak og høye kvalitet.

served with a variety of tomatoes.

Tomato, originally from South America, has become an essential part of Norwegian cooking. It is used in everything from salads to sauces, adding a delightful sweetness and tang to dishes. The tomato is especially well-suited for vegetarian dishes, where it provides both flavor and substance. Tomato cultivation has also increased in Norway, thanks to greenhouses and better varieties that thrive in our climate. Norwegian tomatoes are known for their great taste and high quality. In addition, tomatoes are healthy, containing important vitamins and antioxidants.

(13, **VEGAN**)

kr. 395,-

Alle våre hovedretter serveres med sesongens grønnsaker og passende potet.

All our main courses are served with seasonal vegetables and potatoes.

OST - CHEESE

TRE NORSKE OSTER / THREE NORWEGIAN CHEESES

servert med Plummekompott og hjemmelaget Knekkebrød.

Norge er allerede kjent for unike oster, som brunost og gammelost, og har i tillegg markert seg sterkt internasjonalt med mange medaljer i oste-VM. Norske osteprodusenter gjør det jevnlig godt i slike konkurranser, og viser at Norge har mye å by på når det kommer til smakfull og kvalitetsrik ost. Dette er noe vi kan være stolte av!

served with plum compote and homemade crispbread.

Although Norway is already known for some unique cheeses, like brunost and gammelost, the country has also made a strong mark internationally by winning many medals at the World Cheese Awards. Norwegian cheese producers consistently perform well in these competitions, showing that Norway has a lot to offer when it comes to delicious and high-quality cheese. This is something we can truly be proud of!

(1,2a,2c,13)

Kr 275,-

DESSERT - DESSERT



FLØTERAND / "FLØTERAND" CREAM PUDDING

Laget av Fløte fra Fjærabygd og servert med Bringebærkompott.

Fløterand er en klassisk norsk dessert, en norsk variant av Panna Cotta.

Made with cream from Fjærabygd and served with raspberry compote. "Fløterand" is a classic Norwegian dessert similar to a Panna Cotta.

(1,GELATIN)

Kr 175,-

TILSLØRTE BONDEPIKER / VEILED PEASANT GIRLS

Tradisjonell norsk Epledessert laget av Eplekompott, Sukker, Kanel og knust Kavring toppet med pisket Krem.

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

(1,2a)

Kr 175,-

BRUNOST MOUSSE / BROWN CHEESE MOUSSE

servert med Stikkelsbær Sirup og Kryddercrumble.

served with gooseberry syrup and spiced crumble.

(1,GELATIN)

kr. 175,-

BRYGGENS RABARBRA-TARTELETTE / BRYGGEN'S RHUBARB TARTLET

servert med Rabarbrakompott og krem smaksatt med vanilje.

served with rhubarb compote and cream flavored with vanilla

(1,2a)

kr. 175,-

BACALÀ ALLA VICENTINA: HISTORIE

Vår signaturrett, «Bacalà alla Vicentina», har en lang historie som går tilbake til hanseatenes tid, da tyskerne styrte eksporten av tørrfisk fra Bryggen i Bergen. «Confraternita del Bacalà alla Vicentina» er organisasjonen som har tatt på seg oppgaven med å ivareta og spre oppskriften på retten, som er en av Italias definerte nasjonalretter. Det finnes kun et fåtall restauranter som har fått æren av å offisielt tilberede «Bacalà alla Vicentina», og Bryggen Tracteursted er én av to restauranter i Norge.

Den italienske handelsmannen Pietro Querini fra Venezia seilte i 1432 fra Kreta, men endte etter et forlis i Nordsjøen opp på Røst, en av øyene i Lofoten. En del av mannskapet omkom, mens noen få klarte å redde seg i land på en av holmene, før de ble reddet av innbyggerne fra en nærliggende øy. De overlevende ble ønsket velkommen, matet og tatt vare på.

Her oppdaget Pietro Querini at innbyggerne hadde en merkelig måte å bevare fisken på: De tørket den i luften i flere måneder, helt til den ble hard som en pinne.

Da den venetianske kjøpmannen kom hjem etter en lang reise, hadde han med seg denne underlige tørrfisken. Råvaren ble raskt byttet mot andre matvarer og tjenester i Venezia. Spesielt falt den i smak hos den mindre velstående delen av befolkningen, siden den var enkel å lagre, hadde høyt utbytte ved handel og lave kostnader i matlaging. Slik fant tørrfisken veien til Italia, og den er frem til i dag bevart i matretten «Bacalà alla Vicentina». I dag går det aller meste av den norske tørrfisken til Italia.

Querini var trolig ikke den som introduserte tørrfisken i Italia – det er en myte. Men historien er likevel spennende. Venetianske kjøpmenn handlet allerede med England og Flandern, hvor tørrfisken var en viktig råvare, og den var kjent før Querinis forlis i Nordsjøen. Men han og hans mannskap var trolig de første som med egne øyne fikk se hvordan tørrfisken ble produsert.

Our signature dish, Bacalà alla Vicentina, has a long history dating back to the time of the Hanseatic League, when German merchants controlled the export of stockfish from Bryggen in Bergen. Confraternita del Bacalà alla Vicentina is the organization responsible for preserving and promoting the recipe of this dish, which is recognized as one of Italy's national culinary treasures. Only a small number of restaurants have been granted the honor of officially preparing Bacalà alla Vicentina, and Bryggen Tracteursted is one of only two restaurants in Norway with this distinction.

The Italian merchant Pietro Querini from Venice set sail from Crete in 1432, but after being shipwrecked in the North Sea, he ended up on Røst, one of the islands in the Lofoten archipelago. Some of his crew perished, while a few managed to reach a small islet, where they were eventually rescued by locals from a nearby island. The survivors were warmly welcomed, fed, and cared for.

It was here that Querini discovered the locals had a peculiar way of preserving fish: they air-dried it for several months until it became as hard as a stick.

When the Venetian merchant returned home after his long journey, he brought with him this strange dried fish. The raw ingredient quickly became a commodity traded for other goods and services in Venice. It was especially appreciated by the less affluent population, as it was easy to store, economical to cook with, and yielded a high return in trade. In this way, stockfish found its way to Italy and continues to live on in the dish Bacalà alla Vicentina. Today, the vast majority of Norwegian stockfish is exported to Italy.

Querini was probably not the first to introduce stockfish to Italy – that is a myth. But the story remains a fascinating one. Venetian merchants already traded with England and Flanders, where stockfish was an important commodity and known well before Querini's shipwreck in the North Sea. However, Querini and his crew were likely the first to witness firsthand how the fish was produced.