

## Sjømat / Seafood

<b>Jomfrusild i lefse med Rødbete, Løk og Rømme</b> Treårig kjønnsmoden sild som ikke har rukket å utvikle rogn eller melke. Mye sunt fett og bare den beste silden brukes. <i>Wrapped Virgin Herring with Beetroot, Onion and Sour cream</i> Three year old herring which has not yet produced any roe. Lots of healthy fat, and only the best is used.	79
<b>Nubbesild med Nypotet og Rømme</b> "Nubbe" Herring with New potato and Cream	69
<b>Bryggens Sild</b> <i>Bryggen's Herring</i>	69
<b>Kong Oscar "Norge på boks verden rundt" ristet Brød &amp; Urteolje</b> Norges største merkevareruksess, og meget bra for potensen... <i>King Oscar Sardines, toasted Bread and Butter</i> Norway's biggest brand success and very good for the potency...	75
<b>Gravet Ørret med Senneppsau på Rugbrød</b> Graving er en gammel måte å konservere mat på, og vernet mot forråtnelse. I dag er gravet mat blitt en delikatesse. <i>Marinated Trout with Mustard sauce on Rye bread</i> Marinating is the old way of preserving food. Today it is regarded more of a delicacy.	85
<b>Ørret tartar med Vaktelegg</b> <i>Trout tartar with Quail eggs</i>	85
<b>Akevittmarinert Røkelaks med Asparges og Rømmedressing</b> <i>Aquavit marinated Salmon with Asparagus and Sour cream dressing</i>	95
<b>Bøkling – varmrøkt Sild, med Eple- og Rødbetsalat</b> Solgt som snop og det var ikke uvanlig at far hadde med seg bøkling hjem på lørdagskvelden. Fremdeles snadder... <i>Herring - smoked, with Apple and Beetroot salad</i> Sold as candy, and it was not unusual that dad brought back smoked herring on a Saturday evening. Still yummy though...	79
<b>Røkt Makrell med Flatbrød og Eplekompott</b> <i>Smoked Mackerel with Flat bread and Apple compote</i>	69
<b>Lakserogn med Nypotet og Rømme</b> <i>Salmon Roe with new Potatoes and Sour cream</i>	115
<b>Egg &amp; Ansjos</b> <i>Egg &amp; Anchovies</i>	69
<b>Krabbeklør med Majones</b> <i>Crab claw with Mayonnaise</i>	69
<b>Bergensk Fiskesuppe</b> Uten tvil den mest kjente Bergenske matrett, med sin spesielle syrlige smak servert med teskjeboller og strimlete grønnsaker. <i>Bergen Fish soup</i> The most famous Bergen dish, with a sour hint and garnished with small dumplings and Vegetables julienne.	59
<b>Plukkfisk – med Gårdssmør og Flatbrød</b> Tradisjonelt laget på rester av et bedre fiskemåltid og med masse smør og fløte naturligvis. <i>Fish stew - with Butter and traditional Flat bread</i> Traditionally made from leftovers of a superb fish meal and contains lots of butter and cream..	59
<b>Søstrene Hagelins Fiskekaker</b> Søstrene Elna og Gudrun startet fiskematutvalg i 1929. Laget på Hysefilet og gamle tradisjonsrike oppskrifter som søstrene er alene om. "The Sisters Hagelin's" Fish cakes <i>The sisters Elna and Gudrun started their fish shop in 1929 and their fish cakes are made from filet of haddock, which only they still do.</i>	55
<b>Røket Ørret med Rømme i Lefse</b> <i>Smoked Trout with Sour cream in a Wrap</i>	85

## Kjøtt / Meat

<b>Gravet Hjort med Rognebærgele</b> <i>Marinated Deer with Rowanberry jelly</i>	98
<b>Smalahoveterrine</b> <i>Sheep's head terrine</i>	98
<b>Spekeskinke med Urtekrem</b> <i>Cured Ham with Herb cream</i>	115
<b>Spekepølser med Urtekrem og Flatbrød</b> Speking eller tørking – vannet må ut av kjøttet for å bevare det, og salt og masse erfaring blir benyttet. <i>Cured Sausage with Herb cream and Flat bread</i> Marinating or curing – the water needs to be drained for it to keep, and salt and lots of expertise is needed.	79
<b>Røkt Lammelår med Sellerimajones og Sennep</b> Røking ble brukt for å bevare kjøttet. <i>Smoked leg of Lamb with Celery mayonnaise and Mustard</i> Smoking the meat is one way of preserving, and this was strictly necessary in the olden days.	95
<b>Pottekjøtt med Ramsløkspuré (Lam)</b> Pottekjøtt er en av de gode gamle Bergensrettene. Kjøttet ble lagt i pottes og et fettlag dannes øverst og bevarte dermed kjøttet et par måneder. <i>Lamb with Bear's garlic served as "Pot meat"</i> Pot meat is one of Bergen's traditional dishes. Meat was put in pots and a layer of fat developed on top and preserved the meat for a couple of months.	95
<b>Fenalår med Rømmedressing</b> <i>Cured leg of Lamb with Sour cream dressing</i>	89

# Smakfulle Småtterier

## Savoury Smallbits

17.00 - 22.00 / 5pm - 10pm

### NORSKE TAPAS

Vi krysser av dagens valg, og anbefaler 4-5 stk. til lunsj eller 5-6 stk. til middag

### NORWEGIAN TAPAS

We tick off today's choices, and recommend 4-5 pieces as lunch or 5-6 pieces as dinner

<b>Varmrøkt Elg med Tyttebærkrem i Lefse</b> <i>Smoked Elk with Lingonberry in Potato wrap</i>	89
<b>Leverpostei fra Brakstad med stekt Bacon og syltet Løk</b> <i>Liver paté with Bacon and pickled Onion</i>	65
<b>Vegetar / Vegetarian</b>	
<b>Rødbete og Gulbete på Rugbrød med Rømme og Urter</b> <i>Beetroot and yellow Beetroot on Rye bread with Sour cream and Herbs</i>	95
<b>Kald Ertesuppe med Urtekrutonger</b> <i>Cold Pea soup with Herb croutons</i>	55
<b>Kremet Sopp på Urtetoast – varm</b> <i>Creamed Mushrooms on Herb toast</i>	75
<b>Potetsalat med Vårløk</b> <i>Potato salad with Spring Onions</i>	45
<b>Eggesalat</b> <i>Egg salad</i>	45
<b>Sesongens Grønnsaker med Urteolje</b> <i>Vegetables with Herb oil</i>	85



gaffelen.com

## Brød / Bread

<b>Ventebrød med Olje, Ramsløksmør og Baconsmør</b> <i>Bread with Oil, Bear's garlic and Bacon butter</i>	75
--	----

... servert etter kl. 17.00 / ... served after 5pm

<b>Stekt Brisling med Sitron og Persille</b> Brisling er en liten sildefisk som lever i millionstim, og blir fisket rett utenfor kysten vår <i>Fried Herring with Lemon and Parsley</i> Small herring fish which is fished on the Norwegian coast and it lives in shoals of millions.	79
<b>Panerte Torsketunger med Remulade</b> Barnas jobb var å skjære ut torsketungen. Konkurransen var stor blant ungene, de fikk betalt per stykk. En innføring i arbeidslivet på kysten. <i>Cod tongues in Bread crumbs with Remoulade</i> Cutting out cod tongues are children's work. They got paid per piece, and was a great way for them to acknowledge hard working life.	79
<b>Kattemat – stuede Torskekjaker</b> Kjøpmannens delikatesse, som resten av byen mente var kattemat. Kan sammenliknes med kamskjell og er en fantastisk fiskerett. <i>Cat food - stuffed cod jaws</i> The merchant's delicatessen, which the rest of town called cat food. Big resemblance to scallops and an exquisite fish dish.	79
<b>Ulrikspølser med Potetsalat</b> "Ulrik" Sausage	75
<b>Svineribbe med Rødkål og "Julesaus"</b> Tradisjonsrik julemat. I norrøn mytologi ble ribben spist hver dag ettersom den vokste ut igjen like fort som den ble stykket fra grisen. <i>Rib of Pork with Red Cabbage and "Christmas" sauce</i> Traditional Norwegian Christmas food. In Norse mythology it was eaten every day, as it grew back as quickly as it was carved from the pig.	79
<b>Tørrfiskretter – tradisjonsrikt på en tallerken</b> <i>Stockfish dishes – Norwegian traditions on a plate</i>	79
<b>Dessert</b>	
<b>Tilslørte Bondepiker</b> <i>Veiled peasant girls - traditional dessert</i>	69
<b>Eggost</b> <i>Egg cheese - traditional dessert</i>	69
<b>Akevittmarinerte Bær med Krumkake</b> <i>Aquavit marinated Berries with Wafer cone</i>	69
<b>Multekrem med Krumkake</b> <i>Cloud berries with Wafer cone</i>	69
<b>Madeirakrem med småkaker</b> <i>Madeira cream with Shortbread</i>	69
<b>Norske Oster – to typer – servert med Bryggens chutney</b> <i>Norwegian Cheese - two types - served with Bryggen's chutney</i>	69

## Bryggen Tracteursted fikk Stiftelsen Norsk Matkulturs Menypris 2011

Tradisjonsrike Bryggen Tracteursted mottok i dag utmerkelse for sitt spisekart, som er forankret i bergensk og hanseatisk tradisjon. Prisen ble delt ut av Harald Osa, leder i Stiftelsen Norsk Matkultur, under Matkulturdagen i Mathallen Oslo.

Bryggen Tracteursted har både à la carte-restaurant og skjenkestue. I Skjenkestuen tilbys Smakfulle Småtterier, et stort utvalg av små retter som kan kombineres og settes sammen til et måltid.

– Denne menyen har alt det vi ser etter, når vi jakter på de gode, norske menyene, sier jurymedlem Unn Karin Olsen fra Stiftelsen Norsk Matkultur. – Et særlig pluss gir vi for utvalget av retter. Her er mat med tydelig lokal og historisk tilknytning, som støtter opp om stedets identitet og beliggenhet. En miks av historiefortelling og lokale navn og anekdoter pirrer nysgjerrigheten og matlysten, mener juryen, som foruten Olsen har bestått av Wenche Andersen fra Wenches kjøkken i Godmorgen Norge og redaktør for det nye magasinet Mat fra Norge, Per A. Borglund.

I begrunnelsen heter det videre: – Et enkelt og lettforståelig menyspråk teller også positivt, og alt i alt oppleves menyen som ærlig og uhøytidelig. Den passer godt til et rustikt og tradisjonsrikt bryggemiljø. Med denne menyen på bordet, vet du hvor du er, og når du spiser på Bryggen Tracteursted, smaker du på Bergen.

– Vi har flere mål med å dele ut en menypris, forteller Harald Osa. – Prisen skal bidra til å fremme norsk matkultur og norske råvarer, men viktigere er det å sette fokus på menyspråket, og få bedriftene til å ta menyarbeidet på alvor. Vi mener det er et uforløst potensial for økt salg i å lage gode menyer med et språk som gjestene forstår.

### Litt Historie...

Like fra de første byer i Norge ble grunnlagt ble Schøtstuene betraktet som faste ledd i gårdsbebyggelsen. Selve ordet Schøtstue (skytningsstove) er avledet av det å skyte sammen til noe.

Ved branner i slutten av 1400- og frem over i 1500-årene forsvant de fra Bergen og andre byer. Årsaken var at byfolket ikke lenger så seg fornøyd med det fellessystem som Schøtstuene med tilhørende ildhus var basert på.

Tyskerne på Bryggen beholdt imidlertid både Schøtstue og ildhus. Derfor ble stuene på våre kanter nyttet helt opp til omkring 1840-årene. I dag er det fire igjen av dem, hvorav denne Svengårdens Schøtstue som fortsatt står på sin opprinnelige plass.

Hanseatene brukte sine Schøtstuer til samlingssted for gårdsfolket, der de om vinteren fikk servert varme måltider. En Schøtstue fylte også en rekke andre funksjoner i tillegg til dette – den var festlokale der man holdt lag seg imellom eller med gjester.



## À la Carte

17.00 - 22.00 / 5pm - 10pm

### FORRETT / STARTER

Velg dine forretter fra Smakfulle Småtterier på motsatt side av menyen.

Choose your starters from our Savoury Smallbits menu on the other side.

### HOVEDRETT / MAIN COURSE

#### SIGNATURETT

**Prinsefisk - Dampet Torskefilet**  
på Asparges med Hummer.

Hvitvinsaus, og dampede Poteter

"Prince Fish" - Steamed Cod on Asparagus, garnished with Lobster. White wine sauce and Boiled Potatoes

315

#### UKENS FISKERETT

**Fisk- og Skaldyrgryste**

garnert med dagens grønnsaker, fisk og skaldyr.

Fish and Shellfish stew garnished with today's Vegetables, Fish and Shellfish

189

Eksempel

#### UKENS KJØTTRETT

**Stekt Kaninlår**

servert med smørdampet Kål, grønn Ertekrem, stekte Gulrøtter og Sjø.

Fried Leg of Rabbit served with butter steamed Cabbage, green Pea cream, fried Carrots and Gravy

235

Eksempel

#### SIGNATURETT

**Rensdyrfilet**

farsert med Ekte Geitost, servert med friske Grønnsaker, Viltsaus, bakte Poteter og Bryggens Gelée

Filet of Reindeer farced with Goat cheese, served with fresh Vegetables, Game sauce, baked Potatoes and Bryggen's Jellies

375

### DESSERT

Velg desserter fra Smakfulle Småtterier på motsatt side av menyen.

Choose your desserts from our Savoury Smallbits menu on the other side.

Vi er en del av:

**Smak av Kysten**

Vi lar oss inspirere av tradisjoner og henter kunnskap fra kysten vår, og forteller deg gjerne om bakgrunnen for dagens meny og hva vi gjør for å fremme den gode smaken. Smak av Kysten - spør din servitør!

We are part of:

**Taste the Coast**

We are inspired by traditions and knowledge from locales, and will happily tell you more about today's menu and what makes it taste the way it does. Taste the Coast - ask your waiter!



**Bestill gjerne bord online! (aften fra kl. 17.00) 55 33 69 99/www.bellevue.no**  
Please book a table online! (evening from 5pm)