

Smakfulle Småtterier

Savoury Smallbits

Sjømat / Seafood

Jomfrusild i lefse med Rødbete, Løk og Rømme 69,-

Treårig kjønnsmoden sild som ikke har rukket å utvikle rogn eller melke. Mye sunt fett og bare den beste silden brukes.

Wrapped Virgin Herring with Beetroot, Onion and Sour cream

Three year old herring which has not yet produced any roe. Lots of healthy fat, and only the best is used.

Kong Oscar "Norge på boks verden rundt" ristet Brød & Urteolje 73,-

Norges største merkevareruksess, og meget bra for potensen...

King Oscar Sardines, toasted Bread and Butter

Norway's biggest brand success and very good for the potency...

Gravet Ørret med Sennepssaus på Rugbrød 85,-

Graving er en gammel måte å konservere mat på, og vernet mot forråtnelse. I dag er gravet mat blitt en delikatesse.

Marinated Trout with Mustard sauce on Rye bread

Marinating is the old way of preserving food. Today it is regarded more of a delicacy.

Ørret tartar med Vaktelegg 82,-

Trout tartar with Quail eggs

Akevittmarinert Røkelaks med Asperges og Rømmedressing 85,-

Aquavit marinated Salmon with Asparagus and Sour cream dressing

Bøklings – varmrøkt Sild, med Eple- og Rødbetsalat 59,-

Solgt som snop og det var ikke uvanlig at far hadde med seg bøklings hjem på lørdagskvelden. Fremdeles snadder...

Herring - smoked, with Apple and Beetroot salad

Sold as candy, and it was not unusual that dad brought back smoked herring on a Saturday evening. Still yummy though...

Røkt Makrell med Flatbrød og Eplekompott 56,-

Smoked Mackerel with Flat bread and Apple compote

Lakserogn med Nypotet og Rømme 88,-

Salmon Roe with new Potatoes and Sour cream

Egg & Ansjos 54,-

Egg & Anchovies

Krabbeklør med Majones 65,-

Crab claw with Mayonnaise

Bergensk Fiskesuppe 35,-

Uten tvil den mest kjente Bergenske matrett, med sin spesielle syrlige smak servert med teskjeboller og strimlete grønnsaker.

Bergen Fish soup

The most famous Bergen dish, with a sour hint and garnished with small dumplings and Vegetables julienne.

Plukkfisk – med Gårdssmør og Flatbrød 45,-

Tradisjonelt laget på rester av et bedre fiskemåltid og med masse smør og fløte naturligvis.

Fish stew - with Butter and traditional Flat bread

Traditionally made from leftovers of a superb fish meal and contains lots of butter and cream – naturally.

Søstrene Hagelins Fiskekaker 48,-

Søstrene Elna og Gudrun startet fiskematutsalg i 1929. Laget på Hysefilet og gamle tradisjonsrike oppskrifter som søstrene er alene om.

"The Sisters Hagelin's" Fish cakes

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.

Kjøtt / Meat

Marinert Hjort med Rognebærgele 98,-

Marinated Deer with Rowan berry jelly

Varmrøkt Elg med Tyttebærkrem i Lefse 98,-

Smoked Elk with Cranberry in Potato wrap

Spekeskinke med Urtekrem 88,-

Cured Ham with Herb cream

Spekepølser med Urtekrem og Flatbrød 75,-

Speking eller tørking – vannet må ut av kjøttet for å bevare det, og salt og masse erfaring blir benyttet.

Cured Sausage with Herb cream and Flat bread

Marinating or curing – the water needs to be drained for it to keep, and salt and lots of expertise is needed.

Røkt Lammelår med Sellerimajones og Sennep 62,-

Røking ble brukt for å bevare kjøttet.

Smoked leg of Lamb with Celery mayonnaise and Mustard

Smoking the meat is one way of preserving, and this was strictly necessary in the olden days.

Lammekotelett med Ramsløkspuré som Pottekjøtt 90,-

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.

Lamb chop with Bear's garlic served as "Pot meat"

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.

Marinert Hvalkjøtt med Fennikel og hvit Geitost 75,-

Marinated Whale with Fennel and white Goat Cheese

Leverpostei fra Brakstad med stekt Bacon og syltet Løk 73,-

Liver paté with Bacon and pickled Onion

Tips:

- Smakfulle Småtterier = tapas.
- Vi krysser av dagens meny.
- Sett sammen din perfekte meny.
- 3 til 4 retter blir en utmerket lunsj.
- "Norskere" blir det ikke...

Note:

- Savoury Smallbits = tapas.
- We tick off today's menu.
- You compose your perfect menu.
- 3 to 4 pieces makes a perfect lunch.
- It doesn't get more Norwegian than this...



Vegetar / Vegetarian

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Rødbete og Gulbete på Rugbrød med Rømme og Urter 75,-
<i>Beetroot and yellow Beetroot on Rye bread with Sour cream and Herbs</i> |
| <input type="checkbox"/> | Friske Salater med sesongens Frukt & Grønnsaker – Rømmedressing / Sitrusolje 75,-
<i>Salad with the season's Fruits & Vegetables with Sour cream dressing or Citrus oil</i> |
| <input type="checkbox"/> | Kald Ertesuppe med Urtekrutonger 75,-
<i>Cold Pea soup with Herb croutons</i> |
| <input type="checkbox"/> | Kremet Sopp på Urtetoast – varm 75,-
<i>Creamed Mushrooms on Herb toast</i> |
| <input type="checkbox"/> | Potetsalat med Vårløk 45,-
<i>Potato salad with Spring Onions</i> |
| <input type="checkbox"/> | Eggerøre 45,-
<i>Scrambled Eggs</i> |
| <input type="checkbox"/> | Sesongens Grønnsaker med Urteolje 45,-
<i>Vegetables with Herb oil</i> |

Dagens Småtter / Today's Smallbit

Pris / Price

Brød / Bread

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Ventebrød med Olje, Ramsløksmør og Baconfett 75,-
<i>Bread with Oil, Bear's garlic and Bacon fat</i> |
|--------------------------|--|

... servert etter kl. 15.00 / ... served after 3pm

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Stekt Brisling med Sitron og Persille 75,-
Brisling er en liten sildefisk som lever i millionstim, og blir fisket rett utenfor kysten vår.
<i>Fried Herring with Lemon and Parsley</i>
<i>Small herring fish which is fished on the Norwegian coast and it lives in shoals of millions.</i> |
| <input type="checkbox"/> | Panerte Torsketunger med Remulade 75,-
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>
<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.</i> |
| <input type="checkbox"/> | Kattemat – stuede Torskekjaker 75,-
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>
<i>The merchant's delicatessen, which the rest of town called cat food. Big resemblance to scallops and an exquisite fish dish.</i> |
| <input type="checkbox"/> | Ulrikspølser med Potetsalat 75,-
<i>"Ulrik" Sausage</i> |
| <input type="checkbox"/> | Svineribbe med Rødkål og "Julesaus" 75,-
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>
<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.</i> |
| <input type="checkbox"/> | Tørrfiskretter – tradisjonsrikt på en tallerken 75,-
<i>Stockfish dishes – Norwegian traditions on a plate</i> |

Dessert

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Tilslørte Bondepiker 55,-
<i>Veiled peasant girls - traditional dessert</i> |
| <input type="checkbox"/> | Eggost 55,-
<i>Egg cheese - traditional dessert</i> |
| <input type="checkbox"/> | Hjemmelaget Iskrem på gamlemåten 55,-
<i>Home made Ice cream the old fashioned way</i> |
| <input type="checkbox"/> | Akevittmarinerte Bær med Krumkake 55,-
<i>Aquavit marinated Berries with Wafer cone</i> |
| <input type="checkbox"/> | Krumkake med Multekrem 55,-
<i>Wafer cone with Cloud berries</i> |
| <input type="checkbox"/> | Madeirakrem med småkaker 55,-
<i>Madeira cream with Shortbread</i> |
| <input type="checkbox"/> | Norske Oster – to typer – servert med Bryggens chutney 55,-
<i>Norwegian Cheeses - two types – served with Bryggen's chutney</i> |

Norskere blir det ikke... It doesn't get more Norwegian...

Rakfisk på Flatbrød med Rømme og Løk
Fermented fish on Flat bread with Sour cream and Onion
Nubbesild
Dried and salted Herring
Smalahovepaté
Sheep's head paté
Lutefisk i Potetlelse
Lye fish in Potato wrap
Pinnekjøtt med Rotmos
Dried Ribs of Mutton with Root purée

Bare på bestilling / Pre-order only
335 per person

Bestill gjerne bord i vår À la Carte restaurant (åpen fra kl. 17.00)

Please book a table in our À la Carte restaurant (open from 5pm)