

À LA CARTE

Brakanes Hotel er ein del av Fjordtind Hotels. Me samarbeider tett med lokale produsentar av kjøt, grønnsaker, frukt og bær, og byr på kortreist og smakfull mat.

FORRETTAR

Gravet Sterling kveite med kjøkkenets heimelaga kimchi, ponzu saus, sitrus gele og urter frå kjøkkenhagen
(gl, e, me, se, sf, fi)

225,-

Dagens suppe med godt garnityr, sprøtt og brød frå vårt lokale bakeri Kadn & Alde

189,-

Okse tartar med røykt eggeplomme, sennep, jordskokk og rug
(gl, e, se)

220,-

HOVUDRETT

Kylling frå Homlagården servert med selleri og grønnsaker frå Hauane, ramsløk, småpoteter og kylling-apal glace (gl, e, se)

435,-

Vekas fisk servert med brokkolini og bruna smør, sylta gulrot, safran risoni og gremolata laga med fanaost (fi, me, gl)

425,-

Sousvide pannestekt Hardangerlam servert med rotgrønnsaker frå hauane, pommes mous-seline, og eplesider veloute (me)

445,-

DESSERT

Sjokolade custard med mandelkake, kaffe og solbær (gl, me, n, e)

215,-

Bakt ostekake med tindved (gl, me, e, n)

219,-

Kjøkkensjefens kaffigodt

eit utval heimelaga småkaker og sjokolader
(gl, me)

210,-

TIL BORNA

Heimelaga kyllingnuggets med fries og salat
(gl, me)

179,-

Pasta med grønnsaker, velg mellom tomatsaus eller kvit saus
(gl, me)

165,-

Fiskekaker med revet gulrot, potetmos og brun saus (gl, e, me)

165,-

VÅRE ALLERGEN ER MERKA I MENYEN SLIK:

GLUTEN (GL), SKALDYR (SK), EGG (E), FISK (FI), PEANØTTER (PE), SOYA (S), MJØLK (ME), NØTTER (N), SELLERI (SI), SENNEP (SE), SESAMFRØ (SF), SULFIT (SU), LUPIN (LU), BLAUDYR (BL)

YOU CAN FIND OUR ALLERGENS IN THE MENU MARKED LIKE THIS:

GLUTEN (GL), SHELLFISH (SK), EGG (E), FISH (FI), PEANUTS (PE), SOY (S), MILK (ME), NUTS (N), SELLER (SI), MUSTARD (SE), SESAME (SF), SULFIT, (SU), LUPIN (LU), MOLLUSCS (BL)



Her finn du eit utdrag av det me anbefaler å drikka. Me har òg eit rikhaldig drikkekart som er nøye planlagt. Ta ein kikk, og spør om du lurar på noko!

Godt på glas

Sider tørr/halvtørr/rosé 135,-

Kva flasker me har tilgjengeleg, vil variera. Spør servitøren.

Whispering Angel Rosé 165,-

Elegante roser frå Chateau d'Esclans

Weingut Leitz 142,-

Tørr riesling, Rheingau

G. D Vajra Barbera D Alba 2023 159,-

Fruktig, balansert Barbera

La ferme Julien Rouge 142,-

Leskende Syrah blend

Alkoholfritt

Musserande eplemost frå Hakastad 69,-

Lokal eplemost 69,-

Alkoholfri sider frå Lekve 79,-

Mineralvatn 52,-

Alkoholfri øl 79,-

Spør oss kva sortar me har inne

Sider- og vinlista vår inneheld eit breitt spekter av kvalitet frå både inn- og utland.

Spør oss, så finn me gode anbefalingar til deg!

Frå baren

Hardangerdraum 152,-

(Vår signaturdrink)

Vaor Mule 152,-

Ulwyck sour 156,-

Hardanger spritz 152,-

7fjell Pilsner 0,35/0,5 125,- /145,-

7fjell Småtøs 0,35/0,5 135,-/ 165,-

7fjell Fløien IPA 0,35/0,5 139,-/ 169,-

7fjell Ginger ninja 0,35/0,5 129,-/ 149,-

Etter maten

Issider 135,-

Frysekonsentrert sider frå lokale produsentar, det mest eksklusive siderbonden har å by på

Ulvikarkaffi 152,-

Ulviks svar på Irish coffee

Fjordkaffi 142,-

Kaffi med Fjording kremlikør

Dagens Cognac anbefaling 149,-

À LA CARTE

Brakanes Hotel by Fjordtind Hotels. We collaborate with smallscale and local producers about the produce in our menus to give you the best in season on your plate.

STARTERS

Cured Sterling Halibut with housemade kim-chichi and ponzu, citrus and micro greens from our garden (gl, s, e, sf,fi)

225,-

Soup of the day served with crispy garnish and bread from our local bakery Kadn & Alde

189,-

Beef tartar with smoked egg yolk, mustard, jerusalem artichoke and rye bread (gl, e, se)

220,-

MAINS

Chicken from Homlagården served with celeriac and seasonal vegetables from Hauane farm, wild garlic and chicken-apal glaze (gl, si, e)

435,-

Catch of the week served with brokkolini and brown butter, pickled carrot, saffron risoni and gremolata with aged Fana cheese (me, fi, gl)

425,-

Sousvide, panfried Hardangerlamb served with root vegetables from Hauane farm, pommes mousseline and apple cider veloute (me)

445,-

DESSERT

Chocolate custard with coffee gel, almond sponge and blackcurrant (me, gl, n, e)

215,-

Basque cheesecake with seabuckthorn (gl, me, e, n)

219,-

Our headchefs chocolate truffles assorted homemade chocolate and cookies (gl, me)

210,-

FOR THE KIDS

Homemade chicken nuggets with fries and salad (gl, me)

179,-

Pasta with seasonal vegetables choose between tomato sauce or white sauce (gl, me)

165,-

Homemade fishcakes with grated carrots, mashed potatoes and brown sauce (gl, e, me)

VÅRE ALLERGEN ER MERKA I MENYEN SLIK:

GLUTEN (GL), SKALDYR (SK), EGG (E), FISK (FI), PEANØTTER (PE), SOYA (S), MJØLK (ME), NØTTER (N), SELLERI (SI), SENNEP (SE), SESAMFRØ (SF), SULFIT (SU), LUPIN (LU), BLAUDYR (BL)

YOU CAN FIND OUR ALLERGENS IN THE MENU MARKED LIKE THIS:

GLUTEN (GL), SHELLFISH (SK), EGG (E), FISH (FI), PEANUTS (PE), SOY (S), MILK (ME), NUTS (N), SELLER (SI), MUSTARD (SE), SESAME (SF), SULFIT, (SU), LUPIN (LU), MOLLUSCS (BL)



DRINKS

On this page you will find some of our beverage recommendations. We also have a well planned beverage list that you definitely should have a look in!

BY THE GLAS

Cider (dry/ halfsweet / rosé) 135,-

Open bottles may vary, ask your server.

Whispering Angel Rosè 165,-

luscious rosè from Chateau d'Esclans

Weingut Leitz 142,-

Riesling trocken, Rheingau

G. D Vajra Barbera D Alba 2023 159,-

Fruity, balanced barbera from Vajra

La ferme Julien Rouge 142,-

easy going Syrah blend from Ventoux in Rhône valley

NON ALCOHOLIC

Local applejuice from Ulvik 69,-

Alcoholfree cider from Lekve 79,-

Mineralwater 52,-

Non Alcoholic Beer 79,-

Ask your server what we have this week

FROM THE BAR

Hardangerdraum 152,-

Vaor Mule 152,-

Ulwyck sour 156,-

Hardanger spritz 156,-

7fjell Pilsner 0,35/0,5 125,-/ 145,-

7fjell Småtøs 0,35/0,5 135,-/ 165,-

7fjell Fløien IPA 0,35/0,5 139,-/ 169,-

7fjell Ginger ninja 0,35/0,5 129,-/ 149,-

AVEC

Ice cider 135,-

Cryo concentrated cider, the holy grail of ciderproducers

Ulvik-coffee 152,-

Ulvik's version of Irish coffee

Fjord-coffee 142,-

coffe with Fjording cream liqueur

Today's Cognac recommendation 140,-

Our Cider- and winelist has a wide range of quality beverages

Have a look and don't hesitate to ask us for recommendations!