

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

Oksetartar servert med røykt eggeplomme, sylta grønnsaker og lokalt brød frå Kádn & Alde (gl, e, s, me, se)

265,-

Krabbesalat på snøkrabbe frå Hitra med salsa al á Brakanes, servert i heimelaga terte (sk, gl, me, se, s, e)

255,-

Vitello Tonato tynne skjever av rosastekt kalv, servert med tonnato-emulsjon og kapers servert med brød frå Kádn og Alde (gl, fi, e)

265,-

Dagens suppe servert med lokalt brød frå Kádn og Alde (allergen vil variera)

235,-

HOVUDRETT

Lokalt kjøt av okse servert med potetstappe, sesongens grønnsaker og nøttekrunsj med apal velouté (n, sf, gl, me)

475,-

Hardangerlam Urtepanert lam mørbrad servert med potetpuré med lagra ost frå Fana, sesongens grønnsaker, sylta moreller og estragonglace (me, gl, se)

465,-

Vekas fisk servert med ein krydra polenta, eplesider saus, kantarell og sesongens grønne knask frå Hauane gard (me, fi)

455,-

DESSERT

Bordeaux Canelé, klassisk canelé frå Bordeaux, servert med olivenolje-chantilly og sesongens fruktkompott frå Syse Gard (me, gl, e)

239,-

Krema sjokoladeostekake med moreller frå Syse Gard, karamelliserte nøtter og hasselnøtt is krem (me, n, e)

225,-

Kjøkkensjefens kaffigodt

Eit utval av heimelaga småkaker og sjokolade (gl, me, n)

215,-

TIL BORNA

Heimelaga kyllingnuggets med fries og salat (gl, me, e)

179,-

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

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), sulfitt (su), lupin (lu), blautdyr (bl)



LESK

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
Kva flasker me har tilgjengeleg, vil
variera. Spør servitøren. 139,-

Whispering Angel Rosé 179,-
Elegante roser frå Chateau d'Esclans

Weingut Leitz
Tørr riesling, Rheingau 149,-

G. D Vajra Barbera D Alba 2023
Fruktig, balansert Barbera 165,-

La ferme Julien Rouge
Leskende Syrah blend 145,-

Alkoholfritt

Musserande eplemost frå Hakastad Lokal

eplemost 69,-

Alkoholfri sider frå Lekve 69,-

Mineralvatn 79,-

Alkoholfri øl 62,-

Spør oss kva sortar me har inne 89/99,-

*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 156,-

(Vår signaturdrink)
Vaor Mule 159,-

Ulvik sour 162,-

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,-
Peroni Nastro Azzurro 139,-

Etter maten

Issider 139,-

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

Ulvikarkaffi 162,-
Ulviks svar på Irish coffee

Fjordkaffi 152,-
Kaffi med Fjording kremlikør

Dagens Cognac anbefaling 159,-



À LA CARTE

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

STARTERS

Beef tartar served with smoked egg yolk gel, pickled vegetables and bread from our local bakery Kádn & Alde (gl, e, s, me, se)

265,-

Crab salad with Brakanes-style salsa, served in a homemade savoury tart with local sour cream (sk, gl, me, se, s, e)

255,-

Vitello Tonnato thinly sliced veal with a silky tonnato emulsion and capers, served with bread from Kádn & Alde (gl, fi, e)

265,-

Soup of the day served with local bread from Kádn & Alde (allergies may vary)

235,-

MAINS

Local beef served with mashed potatoes, seasonable vegetables, nut crumble and an apal velouté sauce (n, sf, gl, me)

475,-

Hardanger lamb herb crusted lamb tenderloin, creamy mashed potatoes with aged Fana-cheese, seasonable vegetables and tarragon jus (me, gl, se)

465,-

White fish of the week served with spiced polenta, velvety apple cider sauce, chanterelles and seasonal greens from Hauane Gard (me, fi)

445,-

DESSERT

Bordeaux Canelé traditional Bordeaux canelé served with olive oil Chantilly and seasonal fruit compote from Syse Gard (me, gl, e)

239,-

Creamy chocolate cheesecake Basque-style chocolate cheesecake served with cherries from Syse Gard roasted nuts and hazelnut ice cream (me, n, e)

245,-

Our head chefs chocolate truffles our best selection homemade chocolate and cookies (gl, me, n)

225,-

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,-

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) 139,-
Open bottels may vary, ask your waiter.

Whispering Angel Rosè 179,-
Luscious rosè from Chateau d'Esclans

Weingut Leitz 149,-
Riesling trocken, Rheingau

G. D Vajra Barbera D Alba 2023 165,-
Fruity, balanced Barbera from Vajra

La ferme Julien Rouge 145,-
Easy going Syrah blend from Ventoux in Rhône valley

NON-ALCOHOLIC

Local apple juice from Ulvik 69,-

Alcohol-free cider from Lekve 79,-

Mineral water 62,-

Non-alcoholic Beer 99,-

Our Cider- and winelist has a wide range of quality beverages. Have a look and don't hesitate to ask us for recommendations!

FROM THE BAR

Hardangerdraum 156,-

(Our signature)
Vaor Mule 159,-

Ulvik sour 162,-

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,-

Peroni Nastro Azzurro 139,-

AVEC

Ice cider 139,-
Cryo concentrated cider, the holy grail of cider producers

Ulvik-coffee 162,-
Ulvik's version of Irish coffee

Fjord-coffee 152,-
coffee with Fjording cream liqueur

Today's Cognac recommendation 159,-



BARMENY

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 139,-
Kva flasker me har tilgjengeleg, vil variera. Spør servitøren.

Whispering Angel Rosé 175,-
Elegante roser frå Chateau d'Esclans

Weingut Leitz 149,-
Tørr riesling, Rheingau

G. D Vajra Barbera D Alba 2023 165,-
Fruktig, balansert Barbera

La ferme Julien Rouge 145,-
Leskende Syrah blend

Alkoholfritt

Musserande eplemost frå Hakastad 69,-

Lokal eplemost 69,-

Alkoholfri sider frå Lekve 79,-

Mineralvatn 62,-

Alkoholfri øl 89/99,-
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!

Drinkar og Øl

Hardangerdraum 156,-

(Vår signaturdrink)
Vaor Mule 159,-

Ulvik sour 162,-

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,-

Peroni Nastro Azzurro 0,33 139,-

Etter maten

Issider 139,-

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

Ulvikarkaffi 162,-
Ulviks svar på Irish coffee

Fjordkaffi 152,-
Kaffi med Fjording kremlikør

Dagens Cognac anbefaling 159,-



BAR MENU

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

BY THE GLAS

Cider, dry/ halfsweet / rosé 139,-
Open bottels may vary

Whispering Angel Rosé 179,-
luscious rosé from Chateau d'Esclans

Weingut Leitz 149,-
Riesling trocken, Rheingau

G. D Vajra Barbera D Alba 2023 165,-
Fruity, balanced Barbera from Vajra

La ferme Julien Rouge 145,-
easy going Syrah blend from Ventoux in Rhône valley

NON-ALCOHOLIC

Local apple juice from Ulvik 69,-

Alcohol-free cider from Lekve 79,-

Mineral water 62,-

Non-Alcoholic Beer 99,-
Ask your server what we have this week

Our Cider- and winelist has a wide range of quality beverages. Have a look and don't hesitate to ask us for recommendations!

Drinks and Beers

Hardangerdraum 156,-
(our signature)

Vaor Mule 159,-

Ulvik sour 162,-

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,-

Peroni Nastro Azzurro 0,33 139,-

AVEC

Ice cider
Cryo concentrated cider, the holy grail of
cider producers 139,-

Ulvik-coffee
Ulvik's version of Irish coffee 162,-

Fjord-coffee
coffee with Fjording cream liqueur 152,-

Today's Cognac recommendation 159,-