

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

Glasert kalvebrissel med persillerot og sesongens syltede grønnsaker. (gl, e, me, se, sf, fi)

225,-

Dagens suppe med godt garnityr og brød frå vårt lokale bakeri Kadn & Alde (allergener vil variere)

194,-

Squash tagliatelle med de friskaste grønnsaker fra lokale produsenter, chimichurri og tomat-jordbær salsa (sf, se)

220,-

HOVUDRETT

Kalkun from Homlagården servert med sopp fra Hella sopperi, sesongens grønnsaker og kylling-apal glace (me)

435,-

Vekas fisk servert med sylta gulrot fra Hauane, sesongens grønnsaker fra lokale gårder, risoni og kefir, urte saus (fi, me, gl)

425,-

BBQ shortribs servert med sesongens grønnsaker a la plancha, potet- polenta krem og ein rik bbq glaze (me, s, fi)

465,-

DESSERT

Spicy sjokolade mousse med jordbær, chantillykrem og valnøtt marengs (me, n, e)

215,-

Kastanjemousse med skjørost frå Fjærdabygda, sesongens beste bær eller frukter (me, e, n, gl)

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), BLAUTDYR (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 signatordrink)

Vaor Mule 152,-

Ulwyck sour 156,-

Hardanger spritz 152,-

7fjell Pilsner 0,35/0,5 119,- /139,-

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 menues to give you the best in season on your plate.

STARTERS

Glazed veal sweetbread with parsnip, pickled seasonal vegetables and honey (gl, s, e, sf,fi)

225,-

Soup of the day served with crispy garnish and bread from our local bakery Kadn & Alde (allergens will vary)

194,-

Squash tagliatelle with a selection of local summer vegetables, chimichurri and tomato-strawberry salsa

220,-

MAINS

Turkey from Homlagården served with mushrooms from Hella, seasonal vegetables and chicken-apal glaze (me)

435,-

Catch of the week served with pickled carrot from Hauane farm, seasonal vegetables from local farms, risotto and kefir-herb sauce (me, fi, gl)

425,-

BBQ shortribs served with seasonal vegetables, potato-polenta cream and bbq glaze (me, s, fi)

465,-

DESSERT

Spicy Chocolate with chantilly cream, strawberries and walnuts(me, gl, n, e)

215,-

Chestnut mousse, with seasonal berries, fresh cheese from Fjærabygda with lime and crunchy almond biscuit (me, e)

219,-

Our headchefs chocolate truffles our best selection homemade chocolate and cookies (gl, me)

210,-

FOR THE KIDS

Homemade chickenuggets 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)

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), BLAUTDYR (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 Rosé 165,-

Luscious rosé 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,-

(Vår signatordrink)

Vaor Mule 152,-

Ulwyck sour 156,-

Hardanger spritz 156,-

7fjell Pilsner 0,35/0,5 119,-/ 139,-

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,-

coffee with Fjording cream liqueur

Today's Cognac recommendation 149,-

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

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



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 signatordrink)

Vaor Mule 152,-

Ulwyck sour 156,-

Hardanger spritz 152,-

7fjell Pilsner 0,35/0,5 119,- /139,-

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 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,-



BAR MENU

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 Rosé 165,-

luscious rosé 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 0,35/0,5 119,-/ 139,-

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 135,-

Cryo concentrated cider, the holy grail of ciderproducers

Ulvik-coffee 152,-

Ulvik's version of Irish coffee

Fjord-coffee 142,-

coffee with Fjording cream liqueur

Today's Cognac recommendation 149,-

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

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