

# 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

3 stk østers serveres som tre typer med forskjellig tillbehør (gl, e, sk, fi)

265,-

Kylling ballotine på Homlagården kylling, serveres med kastanjer, syltet selleri og eple vinagrette (allergener vil variere)

245,-

Vårens Gazpacho laget på historiske tomater fra Hanasand, servert med norsk Picodon fra Stølen i Strandvik

235,-

## HOVUDRETT

Langtidskokt Okse bryst serveres med sesongens grillede grønnsaker, potetmos med ramsløk og rødvinsaus med kirsebær (allergen vil variere)

465,-

Vekas kvitfisk servert med linser, nduja krydder og sesongens grønnsaker (fi, me, gl)

425,-

Utegris fra Selheim gard servert med hjertesalat, nøtter, røstipoteter, salsa verde og svinesjysaus (me, s)

455,-

## DESSERT

Rabarbra servert kremost og karamelisert hvit sjokolade (me, n, e, gl)

225,-

Kaffe og amaretto dessert, parfait med sjokolade, kaffesaus og financier (me, n, gl)

229,-

Kjøkkensjefens kaffigodt et utvalg hjemelaga småkaker og sjokolader (gl, me)

220,-

## TIL BORNA

Heimelaga kyllingnuggets med fries og salat (gl, me)

179,-

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

## Alkoholritt

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 0,35/0,5 119,- / 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 menus to give you the best in season on your plate.*

## STARTERS

3 oysters served three ways with individual accompaniments (gl, sk, fi, me)

265,-

Homlagården chicken ballotine served with served with chestnuts, pickled celeriac and applevinagrette (s, e, me)

245,-

Spring Gazpacho made with herritage tomatoes from Hanasand, served with norwegian Picodon from Stølen i Strandvik (s, e, me)

235,-

## MAINS

Slowcooked beef brisket served with seasonal grilled vegetables, wild garlic mashed potatoes and red wine cherry sauce ( )

465,-

White fish of the week served with lentils and nduja spice and seasonal baked vegetables (me, fi, gl)

425,-

Free range pork from Selheim farm, served with gem lettuce, nuts, rusti potatoes, salsa verde and pork jùs (me, s)

455,-

## DESSERT

Rhubarb served with cream cheese and caramelized white chocolate (me, gl, n)

225,-

Coffe and amaretto dessert parfait with chocolate, coffe sauce and financier (me, e)

229,-

Our headchefs chocolate truffles out 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,-

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)

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), sulfitt, (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 signaturdrink)

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,-  
coffe 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!*



# 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 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

## Alkoholritt

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 0,35/0,5 119,- / 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 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

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!*