

26 NORTH

RESTAURANT & SOCIAL CLUB

OUR HISTORY

Welcome to 26 North Restaurant & Social Club. 26 North Restaurant & Social Club was established in 2015 after 2 Swedes, an Irish guy and many Norwegians all put their heads together to come with a restaurant experience for the people of and visitors to Bergen.

Our goal is simple; to create a dining experience inspired by the Nordic countries, nature, culinary treasures and design.

We want to create a venue where business dinners, romantic meals, special celebrations alongside casual everyday dining can all take place in a stylish and relaxed atmosphere. We want our food, our team and our patrons to be the stars of the show.

A CLEAR FOCUS

Our food focus is sincere and uncompromising. We only put the very best of the forests, fjords and farms onto your plate. We use quality, locally sourced products from the region and the country in order to showcase the best of what the North can offer.

We stay awake at night thinking about bread. It might seem strange but the result is a weekly 26 North Loaf that is baked fresh each day for our guest to enjoy. Daily Specials are our thing, and change as the name suggests, Daily!

THE VISION

Boards from the Fjords are a very popular way to enjoy a light meal or a sharing table that you will never forget. When it comes to liquid refreshment, we provide a tipple for every tastebud. Whether it's a dry white, a black I.P.A Beer, the latest up and coming cocktail extravaganza or a robust red, we have an extensive list at prices to make you smile.

Our service policy is relaxed, friendly and really informative. All our team have tried every dish and even have exam on the food, test them out, they love it.

THE BEST NORWAY HAS TO OFFER

Whether you are eating alone, with family, friends or business associates, at 26 North Restaurant & Social Club, you are guaranteed an experience that is sure to both impress and give serious value for money. Dig into a fresh seafood plateau with your friends, made only with the best Norway has to offer, or to share one or more "Boards from The Fjords" with your colleagues to make the evening extra memorable. Does your mother have a birthday? Bring her here and we will give you 15% off on all the food you order! It is of course valid for fathers, siblings, friends and colleagues as well. Birthdays should be special and here at 26 North, we know how to celebrate.

Again, we welcome you to 26 North Restaurant & Social Club, this night will definitely be worth your while!

BRETT FRA FJORDENE

Hjortesliders fra Flåm i Sogn og Fjordane 175

Mini hjortesliders toppet med honning glasert løk, smeltet geitost fra Haukeli og syltet skogsopp
Sliders of mouton, served with honey glazed unions, melted chevre from Haukeli and pickled mushrooms.
Allergener: 5, 11, 23

Vafler med Norsk spekeskinke og geitost 165

Vafler med St.Kristina skinke og tomatmarmelade, geitost fra Haukeli og multecoulis.
Waffles with St.Kristina cured ham, babytomatoes, chevre from Haukeli and cloudberry coulis.
Allergener/ allergens: 2, 3, 5, 11

Vårrull av norsk krabbe 185

Hjemmelaget vårrull av norsk krabbe med sursøt tomatsaus og dill- og pepperrotkrem.
Homemade spring roll with Norwegian crab, sweet and sour tomato sauce, dill and horseradish cream.
Allergener: 2, 3, 5, 23, 24

“Fish and Chips” 165

Frityrstekt torsk og pommes.
- vår vri på tartar saus
Deep fried cod with fries, and our own twist of tartar sauce.
Allergener: 3, 4, 5, 11

~KOKKENS SIGNATUR BRETT~

En miks av alt nevnt ovenfor, perfekt for deg som vil prøve litt av alt, nok til 2!.....
Can't decide? A mixture of all dishes mentioned above. Enough to share!
Allergener som vist ovenfor

Dekonstruert smalahove fra Voss 195

Smalahove på 26 North sin måte. «Hove» rulade rullet i urter med sennepkrem, grillet tunge og kålrotpure.
The traditional vest coast dish of sheep head, done in our own way. Ask your waiter!
Allergener / allergens: 11, 13

Hibster Tartar 145

Vegansk tartar lagd på bakte rødbeter, løk og ferske urter, plommekompost og sprø chips av svart ris.
Vegan tartar of baked beets, unions and fresh herbs, compote of plum and black rice chips.
Allergener / allergens: 1, 5, 24

Kamskjell og blodpølse fra Voss 175

Grillet kamskjell og blodpølse med einer og sopp «cappuccino»
Grilled scallops served with black pudding stuffed with juniper and mushrooms “cappuccino”.
Allergener / allergens: 1, 2, 5, 7, 11

Røkt andebryst fra Vestfold 165

Kaldrøkt andebryst med marinert stangselleri med bringebær vinaigrette.
Cold smoked duck breast with marinated celery and raspberry vinaigrette.
Allergener / allergens: 1

DAGENS SPESIAL Dagspris

Prøv vårt daglige tilbud laget på dagsferske ingredienser og etter kokkens humør og fantasi.
Our daily special made with todays fresh ingredients and based on the chefs mood and imagination.
Allergener / allergens: Spør servitøren / ask your waiter.

FRA FJORDENE

Breiflabb fra Nordhordaland 325

Pannestekt breiflabbrygg med timian, hvitløk og sitron, kremet sopp og sherry saus.
Panfried munkfish served with thyme, garlic, lemon, creamed mushrooms and sherry sauce.
Allergener: 4, 11

Klippfisk fra Dybvik & Co i Ålesund 255

Posjert klippfisk med pisket rømme, grønn erteragu og tørrsaltet bacon, sjalottløk og urter.
Poached dried cod with whipped cream, greenpea ragu, salted bacon, shallots and herbs.
Allergener / allergens: 4, 11

Norsk laks 275

Lett speket grillet laks med dill marinerte norske grønnsaker, pepperrot gele, smørsaus med urter og lakserogn.
Studded and grilled Norwegian salmon served with dill marinated potatoes, horseradish gel, herbs, roe and butter sauce.
Allergener: 1, 4, 11

Alle priser er i NOK.

Allergener: ① Selleri ② Skalldyr ③ Egg ④ Fisk ⑤ Hvete ⑦ Bygg ⑧ Havre ⑨ Spelt ⑩ Lupin ⑪ Melk
⑫ Bløtdyr ⑬ Sennep ⑭ Mandler ⑮ Hasselnøtter ⑯ Valnøtter ⑰ Macadamia ⑱ Cashewnøtt
⑲ Pekannøtt ⑳ Paranøtt ㉑ Pistasj nøtt ㉒ Sesam ㉓ Soya ㉔ Sulfit/svoveldioksid

GÅRDEN OG SKOGEN MØTER GRILLEN

Lam fra Trollheimen 365

Grillet ytrefilet med kappe med mandelpotetpure med hvitløk, Norsk skogsopp og demiglace.

Grilled Norwegian sirloin of lamb served with potato, garlic cream, mushrooms and demiglace.

Allergener/ allergens: 11

26 North Burger 235

Burger av forpart på norsk storfe, vellagret norvegia og bacon. Serveres med brioche burgerbrød, blader, Semi-tørkede cherry tomater, ølmarinerte løkringer, pommefrites og aioli.

Burger of prime Norwegian ribeye, melted aged norwegian cheese and crispy bacon. Served with brioche, leaves, dried cherry tomatoes, beer battered onion rings, creamy aioli and tartar sauce.

NB! Vi lager også en saftig vegetarversjon! / Vegetarian option also available!

Allergener: 3, 5, 7, 11, 13

Ribbe av Norsk "Hampshire" gris 295

Grillet ribbe av Hampshire gris og rødvin braisererte kjaker av gris. 26 North sitt fermenterte kål, karamellisert rotfrukter og ribbesjy.

Grilled pork belly and red wine braised jaw of "Hampshire" pig. 26 North fermented cabbage, caramelized root vegetables and gravy.

Allergener: 1, 11, 24

Reinsdyr fra Nord-Norge 325

Kryddrede biffer av reinsdyr med bakt gresskar pure, syltet gresskar, tyttebærmarmelade, bakte persillerøtter og krydder saus.

Seasoned reindeer served with baked pumpkin pure, pickled pumpkin, lingonberry marmalade, baked parsley roots, and spice sauce.

Allergener / allergens: 1, 11, 24

NOE VED SIDEN AV

Frityrsteekte poteter / Deep fried potatoes 45

Allergener: Ingen

Fondant poteter / Fondant potatoes 45

Allergener: Ingen

Dagens potet / Potato of the day 35

Allergener: spør din servitør / ask your waiter

Bakte rotfrukter / Baked root vegetables 45

Allergener: 1

Frisk salat 35

Allergener: Ingen

DESSERT

Et iskaldt valg 115

26 North utvalg av hjemmelagd iskrem.

Our selection of homemade ice cream.

Allergener allergens: Spør din servitør/ ask your waiter.

26 North sjokolade 145

Bakt sjokolademousse med bløt pasjonsfruktgele, snø av kvitsjokolade og salta peanøtter.

Baked chocolatemousse with passionfruitjelly, white chocolate snow and salted peanuts.

Allergener / allergens: 3, 11, 20

Plommer fra Hardanger 135

Vår versjon av "Eton mess" med syltede plommer og limesukker.

Our take on «Eton mess», made of pickled plums from Hardanger and lime sugar.

Allergener: 3, 11

Norske pærer 135

Marinerte pærer fra hardanger med vanilje og kanel, salt karamellsaus og kulturmjølksorbet.

Marinated pears from Hardanger served with vanilla and cinnamon, salty caramel sauce and sourmilk sorbet.

Allergener / allergens: 11

~ Kjøkkensjefen anbefaler ~

Hvis du føler att du ikke kan velge så lager vi en variasjon av alt som er nevnt ovenfor.

Can't decide again? A mixture of all the above mentioned dishes. 225

Allergener / allergens as mentioned above.

Alle priser er i NOK.

Allergener: ① Selleri ② Skalldyr ③ Egg ④ Fisk ⑤ Hvete ⑦ Bygg ⑧ Havre ⑨ Spelt ⑩ Lupin ⑪ Melk
⑫ Bløtdyr ⑬ Sennep ⑭ Mandler ⑮ Hasselnøtter ⑯ Valnøtter ⑰ Macadamia ⑱ Cashewnøtt
⑲ Pekannøtt ⑳ Paranøtt ㉑ Pistasj nøtt ㉒ Sesam ㉓ Soya ㉔ Sulfit/svoveldioksid

26NORTH
RESTAURANT & SOCIAL CLUB