

FORRETTER

Gravlaks	215
Vår egen marinerte laks, servert med sennepssaus og flatbrød. <i>1a,1c,1d,4,10,12</i> Hvit: Von Winning Riesling 125/ 599	
Røkt fisk	215
Et utvalg av våre røkte og marinerte spesialiteter. Serveres med tartarsaus, makrellmousse og flatbrød. <i>1a,1c,1d,3,4,7,10,11,12</i> Hvit: Von Winning Riesling 125/ 599	
Lokale smaker ost	225
Et utvalg av lokale oster, servert med multe syltetøy og flatbrød. <i>1a,1c,1d,7</i> Sider: Alde Svans 185/ 1110	

Lokale smaker kjøtt	225
Et utvalg av lokale kjøtt og pølser, servert med syltetøy og flatbrød. <i>1a,1c,1d</i> Rosè: Produttori di Manduria "AKA" Primotivo Rosato 119/ 549	
Pannestekt kamskjell	215
Serveres med beurre blanc saus og toppet med ørretkaviar. <i>4,7,8d,14</i> Hvit: Domaine Malandes Chablis 153/ 745	



ØSTERS & CAVIAR

Norske østers	2 stk.	229
Serveres med mignonettesaus og sitron. <i>10,12,14</i>		
Champagne:	8 stk.	749
André Clouet Silver Brut Nature 212/ 1062		
Franske østers	3 stk.	235
Serveres med mignonettesaus og sitron. <i>10,12,14</i>		
Champagne:	12 stk.	749
André Clouet Silver Brut Nature 212/ 1062		
Rossini Sturgeon Caviar 30 gram		
Sturgeon Caviar serveres med blinis, rømme og rødløk	Baerii	1190
<i>1a,4,7</i>	Oscietra	1450
Champagne: Louis Roederer Vintage Rosé 2125		
Kalix Løyrom 30 gram		490
Løyrom fra Kalix, servert med blinis, rømme og rødløk. <i>1a,4,7</i> Champagne: Louis Roederer Vintage Rosé 2125		

SUPPER

Bergensk fiskesuppe	199
Toppet med julienne grønnsaker. Serveres med brød og smør. <i>1a,1b,2,4,6,7,9,11,12</i> Hvit: Lagar de Cervera 125 / 599	
Hummersuppe	299
Toppet med julienne grønnsaker. Serveres med brød og smør. <i>1a,1b,2,4,6,7,9,11,12,14</i> Hvit: Southern Right, Sauvignon Blanc 145/ 655	

BURGERE

Lakseburger	299
Vår hjemmelagde lakseburger med salat, tartarsaus og syltet rødløk. Serveres med pommes frites. <i>1a,3,4,7,10,12</i> Hvit: Von Winning Riesling 125/ 599	
Biffburger	289
Vår hjemmelagde burger med salat, bacon, ost, tomat, syltet rødløk og aioli. Serveres med pommes frites. <i>1a,3,7,10,12</i> Rød: Fenocchio Barbera d'Alba Superiore 135/ 625	
Fish Me signatur burger	299
Vår hjemmelagde hvit fiskeburger med agurk, syltet rødløk og tartarsaus. Serveres med pommes frites. <i>1a,3,4,7,10,12</i> Hvit: Von Winning Riesling 125/ 599	
Vegetarburger	239
Vegetarisk burger med salat, tomat, syltet rødløk og aioli. Serveres med pommes frites. <i>1a,3,7,10,12</i> Hvit: Von Winning Riesling 125/ 599	

SALATER

Sjømatsalat	299
Håndpillede reker, røkt laks og skagensalat. Toppet med kaviar, granateple, cherrytomater, agurk og sitron. Serveres med brød og smør. <i>1a,1b,2,3,4,7,10,12</i> Hvit: Von Winning Riesling 125/ 599	
Røkt hval	299
Røkt hval, ruccola, blåmuggost, rødløk, valnøtter, syltet pære og søt chilisau. Serveres med brød og smør. <i>1a,1b,7,8c,12</i> Rosè: Produttori di Manduria "AKA" Primotivo Rosato 119/ 549	
Fish Me Skagen	299
Vår egen skagensalat på en seng av ruccola og toppet med kaviar. Serveres med brød og smør. <i>1a,1b,2,3,4,7,10,12</i> Hvit: Laroche Chardonnay 119/ 545	
Vegetarsalat	249
Lokal ost, kikerter, valnøtter, rødbeter, kål, syltet rødløk, granateple og peppersaus. Serveres med brød og smør. <i>1a,1b,7,8c,10,12</i> Rosè: Produttori di Manduria "AKA" Primotivo Rosato 119/ 549	

FISKERETTER

Ovnsbakt hvit fisk	
Lysing, Brosme eller Lyr	385
Serveres med ovnsbakte poteter, brokkolini, beurre blanc og sprø sjøsalat. <i>4,7,12</i> Hvit: Lagar de Cervera 125 / 599	
Torsk, Piggvar, Kveite eller Breiflabb	485
Serveres med bakt potet, spinat med soltørket tomat, pinjekjerner, erterpuré og ørretkaviar. <i>4,7,8d</i> Rød: Trimbach Pinot Noir 125 / 599	



Ovnsbakt laks	465
Serveres med potetmos, asparges, hollandaisesaus og sitron. <i>3,4,7,12</i> Hvit: Terra Costantino de Aetna Etna Bianco doc 167/ 763	
Fish & Chips	319
Serveres med pommes frites, salat med vinaigrette og tartarsaus. <i>1a,3,4,10,12</i> Champagne: Henriot Blanc de Blanc 300 / 1500	
Klippfisk	465
Serveres med bakt potet, asparges, erterpuré og bacon. <i>4,7</i> Rød: Trimbach Pinot Noir 125 / 599	

PASTARETTER

Vegetarpasta	309
Pappardelle pasta med brokkolini, persille, spinat, soltørkede tomater og lokal ost. <i>1a,3,7,8d</i> Hvit: Lagar de Cervera 125 / 599	
Pasta a la Fish Me	349
Pappardelle pasta med kremet hummersaus, blåskjell, reker, hummer og persille. <i>1a,2,3,6,7,12,14</i> Hvit: Terra Costantino de Aetna Etna Bianco doc 167/ 763	



HOVEDRETTER

SKALLDYR

Reketallerken	409
Med sitron, majones og brød. <i>1a,1b,2,3,10,12</i> Hvit: Von Winning Riesling 125/ 599	
Krabbeklør	599
Med majones, sitron og salat med vinaigrette. Serveres med brød. <i>1a,1b,2,3,10,12</i> Hvit: Domaine Malandes Chablis 153/ 745	
Krabbekjøtt (taskekrabbe)	399
Med majones, sitron og salat med vinaigrette. Serveres med brød. <i>1a,1b,2,3,10,12</i> Hvit: Domaine Malandes Chablis 153/ 745	

Lokalfanget sjøkreps	1 pers. / 2 pers 590 / 1100
Griatinert med hvitløksmør. Serveres med aioli, salat med vinaigrette og brød. <i>1a,1b,2,3,7,10,12</i> Champagne: Henriot Blanc de Blanc 300 / 1500	

Norsk hummer	1295 / 2495
Norske hummer fra akvariet vårt. Dampet naturlig eller gratinert med hvitløkssmør. Serveres med hollandaisesaus, salat med vinaigrette og brød. <i>1a,1b,2,3,7,10,12</i> Champagne: Henriot Blanc de Blanc 300 / 1500	

Kongekrabbe	1395 / 2695
Dampet kongekrabbe med hvitløks-tangsmør. Serveres med hollandaisesaus, salat med vinaigrette og brød. <i>1a,1b,2,3,7,10,12</i> Champagne: Henriot Blanc de Blanc 300 / 1500	



KJØTTRETTER

Reinsdyr	485
Serveres med bakt potet, asparges og rødvinssaus. <i>1a,3,7,12</i> Rød: Fenocchio Barolo Cannubi 249/ 1200	
Hvalbiff	485
Serveres med potetstappe, karamelliserte rotgrønnsaker, og rødvinssaus. <i>7,12</i> Rød: Fenocchio Barolo Cannubi 249/ 1200	

SKALLDYRTÅRN

	1 pers. / 2 pers 795 / 1490
--	--------------------------------

Nordatlantisk tallerken	
Snøkrabbe, krabbeklør og reker. Serveres kaldt med aioli, sitron, salat med vinaigrette og brød. <i>1a,1b,2,3,4,10,12</i> Hvit: Domaine Malandes Montmains 1er Cru Chablis 249/ 1200	

Fjordtallerken	1050 / 2000
Dampet snøkrabbe og sjøkreps med hvitløkstangsmør. Krabbekjøtt og kremete blåskjell. Serveres med aioli, sitron, salat med vinaigrette og brød. <i>1a,1b,2,3,7,10,12,14</i> Hvit: Domaine Malandes Montmains 1er Cru Chablis 249/ 1200	

Vikingtallerken	2190 / 4300
Dampet kongekrabbe, norske hummer og sjøkreps med hvitløks-tangsmør. Franske og norske østers, stekte kamskjell med kaviar. Serveres med aioli, hollandaisesaus, salat med vinaigrette og brød. <i>1a,1b,2,3,7,10,12,14</i> Champagne: Henriot Blanc de Blanc 300 / 1500	

SKJELL

Kremet blåskjell	319
Blåskjell i kremet hvitvinsaus. Serveres med hvitløksbrød. <i>1a,1b,7,12,14</i> Hvit: Terra Costantino de Aetna Etna Bianco doc 167/ 763	
Spicy blåskjell	339
Blåskjel i kremet chilisau. Serveres med hvitløksbrød. <i>1a,1b,7,12,14</i> Hvit: Southern Right, Sauvignon Blanc 145/ 655	



DESSERT

Assortert iskrem	125
Sjokoladefondant	165
Eplekake	185
Jordbærkake	185



EKSTRA

Pommes frites	69
Ovnsbakte poteter	79
Potetstappe	79
Dampet brokkolini	79
Dampet asparges	79
Glutenfritt brød	60
Brød	60
Brød med smør	79
Salat	79

DIPPER & SAUSER

Aioli	35
Chilimajones	35
Tartarsaus	35
Majones	25
Sjøgressmør	30
Sennepssaus	30
Beurre Blanc	49
Rødvinssaus	49
Hollandaise	49

Hjemmelaget kake	1a,3,7	185
Pekan Pie	3,8c	155
Assorterte kaker fra disk	1a,3,7	175

SUSHI

NIGIRI - 2 BITER

Laks eller Ebi-reker	2,4,7,10	89
Flambert laks eller Cheesy reker	2,4,7,10	89
Tunfisk, kveite eller kamskjell	2,4,7,10,14	99
Nigiri Moriawase	10 biter, kokkens valg	399

SASHIMI - 3 BITER

Laks, tunfisk, kveite eller kamskjell	2,4,7,10,14	89
Flambert hval	4,7,10	89
Sashimi Moriawase	10 biter, kokkens valg	289

FUTOMAKI - 6 BITER

Spider roll		179
Softshell-krabbe, avokado, agurk, kanpyo, salat. Toppet med sesamfrø, chili-majones og teriyaki.	1a,2,3,6,7,10,11,12	
Hot futo salmon		179
Hel friterte maki med laks, agurk og kanpyo. Toppet med teriyaki, chili-majones og sesamfrø.	1a,3,4,6,7,10,11,12	
Salmon panko		179
Laks i panko, agurk, avokado, kremost, oshinko og salat.	1a,4,7,10,11,12	
Futo spesial		179
Tempurareker, agurk, salat, spicy majones, avokado og kremost. Toppet med flambert laks.	1a,2,3,4,6,7,10,11,12	
Futo umai		179
Tunfiskkrem, salat, agurk, oshinko og sriracha	4,7,10,12	
Futo vegan		169
Mango, avokado, agurk, salat. Toppet med teriyaki og sesamfrø.	6,8,11,12,13	

COMBOS

Kakuda - 12 biter		269
Tempura shrimp roll (8 stk), laks nigiri (2 stk), flambert laks nigiri (2 stk)	1a,2,7,10,11,12	
Sakana - 12 biter		279
Philadelphia roll (8 stk), laks nigiri (2 stk), laks sashimi (2 stk)	4,7,10,11,12	
Ozeki - 18 biter		369
Green Dragon roll (8 stk), tempura shrimp roll (8 stk), cheesy reker nigiri (2 stk)	1a,2,4,7,10,11,12	
Fuji - 16 biter		409
Hot futo maki (6 stk), kylling og grønnsaks vårrull (4 stk), futo umai (6 stk)	1a,3,4,6,7,10,11,12	
Okinawa - 34 biter		679
Spicy tuna (8 stk), Sake Maki (8 stk), tempura shrimp roll (8 stk), Hot Futo salmon roll (6 stk), laks nigiri (2 stk), tunfisk nigiri (2 stk)	1a,2,3,4,6,7,10,11,12	
Signatur Fish Me - 70 biter		1399
Nigiri laks (4stk), Nigiri tunfisk (4stk), nigiri ebi (4stk), futo spider roll (6stk), hot futo salmon (6stk), futo spesial (6stk), flambert salmon roll (8stk), philadelphia roll (8stk), green dragon roll (8stk), tuna uramaki (8stk), umai uramaki (8stk)	1a,2,3,4,6,7,10,11,12	

URAMAKI - 8 BITER

Tempura Shrimp roll		179
Tempurareker, avokado, agurk, kanpyo, sesamfrø og chilimajones.	1a,2,3,6,11,12	
Philadelphia roll		179
Laks, agurk, avokado, kremost og sesamfrø	4,7,10,11,12	
Spicy maki		179
Velg mellom: LAKS /KAMSKJELL /HYSE. Agurk, oshinko. Toppet med sesamfrø og chilimajones.	1a,3,4,6,7,10,11,12	
Tuna		179
Tunfisk, agurk, oshinko, sriracha og sesamfrø	4,7,10,11,12	
Umai		179
Spicy tunfiskkrem, agurk og sesamfrø	1a,2,3,4,6,7,10,11,12	
Wild salmon		209
Avokado, agurk, røkt laks. Toppet med togarashi og sesamfrø.	4,7,10,12	
Rainbow roll		209
Ebi-reker, agurk. Toppet med laks, tunfisk, kveite, chilimajones, sriracha og sesamfrø.	2,3,4,6,7,10,11,12	
California snow roll		189
Avokado, agurk, toppet med snøkrabbemiks, chilimajones og sesamfrø.	2,3,4,7,10,11,12	
Red dragon roll		189
Tempurareker, kanpyo. Toppet med sesamfrø, kremost, jordbær, Fish me Signature Chilli syltetøy og peanøtter.	1a,2,3,5,7,8,10,11,12	
Green dragon roll		189
Laks, agurk. Toppet med sesamfrø, kremost, avokado og Fish Me Signature Chili syltetøy.	4,6,7,10,11,12	
Flamed tuna roll		209
Tempurareker, agurk, oshinko, spicy mayo, kremost, toppet med tunfisk.	1a,2,3,4,7,10,12	
Flamed salmon roll		209
Tempurareker, mango. Toppet med flambert laks, teriyaki, sesamfrø.	1a,2,4,6,7,10,11,12	
Flamed halibut roll		209
Oshinko, agurk, avokado. Toppet med sesamfrø, flambert kveite, sriracha.	4,7,10,11,12,	
Seaweed roll		169
Avokad og agurk. Toppet med tang.	7,10,11,12	

BOWLS & EXTRAS

Pokebowl		289
Velg mellom: LAKS/TUNFISK/TEMPURA REKER/STEKT LAKS/STEKT KVEITE. Sushi salat på en seng av ris. Serveres med chilimayonaise og teriyakisaus.	1a,2,3,4,6,7,11	
Grønnsaks vårrull - 4 stk	1a, 6	89
Kylling vårrull - 4 stk	1a, 6	89
Edamamebønner Ingefær Tangsalat		35
Chilimayo Teriyakisaus Sriracha Chilisyltetøy Ponzu saus.		30
Ekstra skål med sushi ris		45

OM FISH ME



Visste du at Fish Me er både en fiskehandler, fiskerestaurant, sushi, bakeri og bar? Med andre ord, Fish Me er et helhetlig matkonsept som tilrettelegger for uforglemmelige matopplevelser.

Fish Me ligger lokalisert i Mathallen på Fisketorget i Bergen. Fisketorget er en av Bergens store stoltheter med lange tradisjoner og har eksistert siden 1200-tallet. Siden da har plassen vært en av de viktigste stedene for handel mellom fiskere, bønder og Bergens innbyggere. I dag er Fisketorget også en av Bergens og Norges aller største turistattraksjoner.

Byggingen av Mathallen i 2012 var en modernisering av den åpne torgplassen, og gjorde det mulig å videreføre Fisketorget som en helårsdestinasjon for handel og opplevelser, i tillegg til de sesongåpne torgbodene. Fish Me har vært lokalisert i Mathallen siden åpningen og er blitt en av lokalbefolkningens foretrukne steder å handle og spise lokal sjømat av høy kvalitet. Fish Me er opptatt av å ivareta gode tradisjoner samtidig som vi også utvikler nye produkter og trender.

Fish Me er også svært opptatt av lokal og kortreist mat av høy kvalitet. Vi er opptatt av bærekraft og vårt nærmiljø. Vi er jobber derfor hver dag med å bli enda bedre til å utnytte ressursene våre på en best mulig måte og oppnå et minst mulig miljøavtrykk av vår drift. Vi ble i 2024 Miljøfyrtårnsertifisert.

Den lokale og bærekraftige maten vi lager handler om mat som produseres og konsumeres i lokalsamfunnet ved bruk av miljømessig ansvarlig og etisk praksis. Denne tilnærmingen fremmer sunnere matvaner, støtter lokale bønder og fiskere, samt å redusere miljøpåvirkningen av mattransporten. Ved å velge å spise lokalt og bærekraftig produsert mat, kan vi forbedre helsen vår, støtte lokalsamfunnene våre og redusere vår påvirkning på miljøet.



Fisketorget i Bergen ca. 1880-1900. Foto fra arkivet i Bergen Kommune, Formannskapet.

ALLERGENER

1 - grains (gluten): 1a hvete, 1b bygg, 1c havre, 1d rug. 2 - skalldyr. 3 - egg. 4 - fisk. 5 - peanøtter. 6 - soya. 7 - melk. 8 - nøtter: 8a mandler, 8b hasselnøtter, 8c valnøtter, 8d pinjekjerner. 9 - selleri. 10 - sennep. 11 - sesamfrø. 12 - svoveldioksid og sulfitter. 13 - lupine. 14 - bløtdyr



MENY



FISH ME

