

OLE BULL

(1810 – 1880)

Ole Bull ble født i Bergen i 1810. Han vokste opp på Os, og allerede som tiåring var han en fremstående fiolinist. Da han var mellom 30 og 40 år, gjorde han det virkelig stort som artist i Nord-Amerika.

Ole Bull har spilt en sentral rolle innen norsk kulturhistorie og i 1850 grunnla han det første norske teateret, Den Nationale Scene i Bergen. Det var likevel musikken som lå hans hjerte nærmest. Konsertene hans i Europa og USA var umåtelig populære, og kvinnene dante da den staute, høye og visstnok svært sjarmerende nordmannen stod på scenen.

Ole Bull ble både i inn- og utland regnet for å være en av sin tids fremste fiolinister. Hans særpreg som fiolinist og komponist var nettopp det at han lot seg inspirere av ulike kulturer og tradisjoner, også folkemusikken og norsk natur har inspirert han spesielt mye.

Ole Bulls plass rett utenfor Radisson SAS Hotel Norge er oppkalt etter han. Vi er veldig stolte av å kunne benytte navnet til en historisk mann som har satt sitt preg på Bergen by.

Smakelig måltid!

OLE BULL

(1810 – 1880)

Ole Bull was born in Bergen in 1810. He grew up at Os, and already as a ten year old he was a talented and promising violinist. When he was in his mid-thirties, he was famous and had great success as an artist in North America.

Ole Bull has played a prominent role in the norwegian cultural history. In 1850 he founded Den Nationale Scene in Bergen, although music always stayed closest to his heart. His concerts in Europe and the United States were popular; women fainted when the tall and very charming norwegian entered the stage.

Ole Bull was considered one of the greatest violinists of his time, both nationally and internationally. As a composer and violinist he was inspired by different cultures, folk music and the norwegian nature.

Ole Bulls plass just outside Radisson SAS Hotel Norge is named after him. We are very proud of being able to use the name of a historical man who has made such an impact on the city of Bergen.

Enjoy Your Meal!

M E N Y

Great FOOD is on it's way...

Småretter

Light meal

Quesadillas 145,-
Ost, kylling, salsa
frisk salat, rømme og avokado

Quesadillas
Cheese, chicken, salsa
fresh salad, sour cream and avocado

Pizza med chorizo, mozzarella, ruccola, oliven og parmesan 155,-

Pizza with chorizo, mozzarella, ruccola, olive and parmesan

Friske Blåskjell 145,-
Pommes frites og aioli

Frish Mussels
French fries and aioli

Kremet Blåskjellsuppe 165,-
Ingefær, chili og hvitløk

Creamy Mussel soup
Ginger, chili and garlic

Kremet Pasta 175,-
med røkelaks og parmesan

Creamy Pasta
with smoked salmon and parmesan

Hamburger 165,-
Pommes frites, salat, tomat, sylteagurk & dressing

Hamburger
French fries, salad, tomato, cucumber & dressing

Avokado salat 155,-
Mozzarella og Birkebeinerskinke

Avocado salad
Mozzarella and cured ham

Middelhavssalat 170,-
Reker, krepsehaler, blåskjell og kaviar

Mediterranean salad
Shrimp, crayfish, mussel and caviar

Klassisk Rekesmørbrød 110,-

Classic Shrimp sandwich

Karbonade smørbrød 95,-

Open hamburger sandwich

Forretter Starters

Grillet grønn Asparges 115,-
Spekeskinke og parmesan

Grilled green Asparagus
Cured ham and parmesan

Rekekroetter 105,-
Ruccola og sweet chili saus

Shrimp Croquettes
Ruccola and sweet chili sauce

Kremet Blåskjellsuppe 115,-
Ingefær, chili og hvitløk

Creamy Mussel soup
Ginger, chili and garlic

Røkelakspute 120,-
Salat & urtekesam

Smoked Salmon
Salad & herb dressing

Tomat- og mozzarella salat 95,-

Tomato- and mozzarella salad

Hovedretter Fisk Main courses – Fish

Grillet Hvalbiff fra Vestfjorden, 245,-
Portvins ragout

Grilled Whale steak from the Vestfjord
Port wine ragout

Pepper marinert Steinbitt 240,-
Pak Choy og søt soya

Pepper marinated Catfish
Pak Choy and sweet soya sauce

Nøttebakt Ørret 205,-
Salat og tzatziki

Trout baked with nuts
Fresh salad and tzatziki

Hovedretter Kjøtt Main courses – Meat

T- bone steak 350 gr. 345,-
Grilltomat, stekte poteter, estragon smør

T -bone steak 350 gr.
Grilled tomato, fried potatoes,
estragon butter

Indrefilet av Svin 275,-
Lun bønnesalsa og madeirasaus

Filet of Pork
Bean salsa and madeira sauce

Kylling Tandori 275,-
Jasmin ris og appelsin karri saus

Chicken Tandori
Jasmine rice and orange curry sauce

*Velg mellom Rosewald poteter, fløtegratinerte
poteter og pommes frites*

*Choose between Rosewald potatoes,
gratinated potatoes and french fries*

Desserter og Kaker Desserts and Cakes

Iskald Ostekake med frukter 105,-

Cold Cheese Cake with fresh fruits

Rabarbra- og Jordbærkompott 95,-
Vaniljeis

Rhubarb and Strawberry compote
Vanilla ice cream

Friske Frukter 95,-
Butter scotch

Fresh Fruits
Butter scotch

"Flensburger" 95,-
Vaniljeis, konjakkmarinerte kirsebær
og eggelikør

Vanilla ice cream, cognac flavoured
Cherries & egg liqueur