

OM FISH ME

Fish Me ligger i Mathallen på Fisketorget i Bergen. Fisketorget er en av Bergens største attraksjoner med lange tradisjoner og har eksistert siden 1200-tallet. Siden den gang har torget vært et sentralt sted for handel mellom fiskere, bønder og Bergens innbyggere. I dag er Fisketorget også en av Bergens og Norges største turistattraksjoner. Byggingen av Mathallen i 2012 var en modernisering av det åpne markedstorget og gjorde det mulig å videreføre Fisketorget som en helårsdestinasjon for shopping og opplevelser, i tillegg til de sesongbaserte markedsbodene. Fish Me har vært i Mathallen siden åpningen og har blitt et av lokalbefolkningens favorittsteder for å kjøpe og spise sjømat av høy kvalitet. Fish Me bevarer Bergens århundrelange tradisjoner samtidig som de utvikler nye produkter og tilpasser seg nye trender.

Hos Fish Me fokuserer vi på lokale råvarer av høy kvalitet. Vi har også et sterkt fokus på bærekraft og vårt lokale miljø. Derfor jobber vi kontinuerlig med å bli enda bedre på å utnytte ressursene våre på best mulig måte og oppnå minst mulig miljøavtrykk i vår drift. I 2024 ble vi sertifisert som Miljøfyrtårn.

Den lokale og bærekraftige maten vi serverer handler om å produsere og konsumere mat i lokalsamfunnet med miljøansvarlige og etiske praksiser. Denne tilnærmingen fremmer sunnere spisevaner, støtter lokale bønder og fiskere, og bidrar til å redusere miljøpåvirkningen fra mattransport. Ved å velge å spise lokalt og bærekraftig produsert mat, kan vi forbedre helsen vår, støtte lokalsamfunnene våre og redusere vår påvirkning på miljøet.



Som Miljøfyrtårn-sertifisert bedrift kan vi tilby våre kunder tjenester og produkter som er produsert med fokus på bærekraft, miljøansvar og etisk praksis, noe som bidrar til en grønnere fremtid og styrker deres eget miljøengasjement.

ØSTERS OG CAVIAR

Norske østers

2 stk. 239 | 4 stk. 419 | 8 stk. 769

Serveres med mignonettesaus, appelsinsalsa og sitron.

Sennep, sulfitt, bløtdyr

Franske østers n.3

3 stk. 249 | 6 stk. 429 | 12 stk. 779

Serveres med mignonettesaus, appelsinsalsa og sitron, 3stk.

Sennep, sulfitt, bløtdyr

Østers mix

1399

8stk Franske østers og 12stk Norske østers, mignonettesaus, appelsinsalsa og sitron.

Sennep, sulfitt, bløtdyr

Rossini Sturgeon Caviar | 30g

Baerii 1199 | Oscietra 1499

Serveres med blinis, rømme og rødøk.

Hvete, egg, fisk, laktose

Kalix Løyrom | 30g

499

Serveres på en svart vaffel med rømme, rødøk og dill.

Hvete, egg, fisk, laktose

STARTERS

- Bergensk fiskesuppe** 179
Toppet med juliennegrønnsaker. Serveres med brød og smør.
Hvete, bygg, skalldyr, fisk, soya, laktose, selleri, sesame, sulfitt
- Gravlaks** 239
Vår egen marinerte laks, servert med sennepssaus og flatbrød.
Hvete, oats, rye, fisk, sennep, sulfitt
- Røkt fisk** 229
Et utvalg av våre røkte og marinerte spesialiteter. Serveres med tartarsaus, makrellmousse og flatbrød.
Hvete, oats, rye, egg, fisk, sennep, sesame seeds, sulfitt
- Pannestekt kamskjell** 3 stk. 259
Nduja marinerte kamskjell med blomkål- og selleripuré, toppet med ørret caviar.
Hvete, fisk, laktose, selleri, bløtdyr
- Hummerbisque** 319
Toppet med juliennegrønnsaker. Serveres med brød og smør.
Skalldyr, fisk, soya, laktose, selleri, sesame, sulfitt, bløtdyr, gluten
- Kveitetartar** 349
Toppet med sesongens garnityr og servert med caviar. Serveres med brød og smør.
Skalldyr, fisk, soya, laktose, selleri, sesame, sulfitt, bløtdyr

SALATER

Serveres med brød og smør

- Sjømatsalat** 299
Håndpillede reker, røkt laks og skagen salat. Toppet med prinsesse-caviar, granateple, cherrytomater, agurk og sitron.
Hvete, bygg, skalldyr, fisk, egg, laktose, sennep, sulfitt
- Røkt hval** 299
Ruccola, blåmuggost, rødløk, valnøtter, syltet pære og søt chilisaus.
Hvete, bygg, valnøtt, sulfitt
- Vegetarsalat** 279
Blåmuggost, kikerter, valnøtter, rødbeter, kål, syltet rødløk, granateple og peppersaus.
Hvete, bygg, valnøtt, laktose, sulfitt

HOVEDRETTER

FISK

Dagens fisk 349

Dagens fangst fra fiskebutikken serveres med sesongens tilbehør.

Spør oss om allergener

Bergen fiskesuppe 289

Toppet med juliennegrønnsaker. Serveres med brød og smør.

Hvete, bygg, skalldyr, fisk, soya, laktose, selleri, sesame, sulfitt

Ovnsbakt hvit fisk

Lysing 459 | Piggvar 469

| Breiflabb 479 | Kveite 489 | Torsk 499

Serveres med ovnsbakte poteter, broccolini, selleri- og blomkålpuré, sjøgress og beurre blanc.

Fisk, milk, sulfitt

Grillet Laks 489

Serveres med potetmos, brokkolini, hollandaisesaus og sitron.

Egg, fisk, milk, sulfitt

Klippfisk 499

Serveres med bakt potet, brokkolini, ertepuré og bacon.

Fisk, laktose

Fish & Chips 359

Serveres med pommes frites, salat med vinaigrette og tartarsaus.

Hvete, egg, fisk, sennep, sulfitt

Havets pasta  379

Vegetarisk vri på Aglio Olio med tang.

Hvete, skalldyr, egg, soya, laktose, sulfitt, bløtdyr

KJØTT

Reinsdyr 499

Serveres med ovnsbakte poteter, asparges, kantareller og rødvinssaus.

Laktose, sulfitt

Hvalbiff 549

Serveres med potetstappe, asparges, kandisert pære, og rødvinssaus.

Laktose, sulfitt

BURGER

Lakseburger 329

Lakseburger med salat, hollandaisesaus og syltet rødløk. Serveres med pommes frites.

Hvete, egg, fisk, laktose, sennep, sulfitt

Fish Me Signatur Burger 339

Hvit fiskeburger med agurk, syltet rødløk og tartarsaus. Serveres med pommes frites.

Hvete, egg, fisk, laktose, sennep, sulfitt

Biffburger 349

Gourmet burger med salat, bacon, cheddar, tomat, syltet rødløk og aioli. Serveres med pommes frites.

Hvete, egg, laktose, sennep, sulfitt

Glutenfritt Hamburgerbrød +49

SKALLDYR & SKJELL

- Moules-frites** 369
Blåskjell i kremet hvitvinssaus. Servert med pommes frites og aioli.
+40NOK Spicy Blåskjell
Milk, sulfitt, bløtdyr
- Pasta a la Fish Me** 449
Pappardelle-pasta med kremet hummersaus, hummerkjøtt, blåskjell, sjøkreps og persille.
Hvete, skalldyr, egg, soya, laktose, sulfitt, bløtdyr
- Reketallerken** 429
Med sitron, majones og brød.
Bygg, skalldyr, egg, sennep, sulfitt
- Krabbeklør** 599
Med majones, sitron og salat med vinaigrette. Serveres med brød.
Bygg, skalldyr, egg, sennep, sulfitt
- Krabbekjøtt (taskekrabbe)** 449
Med majones, sitron og salat med vinaigrette. Serveres med brød.
Bygg, skalldyr, egg, sennep, sulfitt
- Lokalfanget sjøkreps** *Liten 699 / Stor 1299*
Grillet med hvitløkssmør. Serveres med aioli, salat med vinaigrette og brød.
Hvete, bygg, skalldyr, egg, laktose, sennep, sulfitt
- Norsk hummer** *Liten 1299 / Stor 2499*
Norske hummer fra akvariet vårt. Dampet naturlig eller gratinert med hvitløkssmør. Serveres med hollandaisesaus, salat med vinaigrette og brød.
Hvete, bygg, skalldyr, egg, laktose, sennep, sulfitt
- Kongekrabbe** *Liten 1599 / Stor 2999*
Dampet kongekrabbe med hvitløks-tangsmør. Serveres med hollandaisesaus, salat med vinaigrette og brød.
Hvete, bygg, skalldyr, egg, laktose, sennep, sulfitt

SHARING PLATES

Lokale smaker Charcuterie

699

Et utvalgt av lokale oster og kjøtt, servert med fiken- og aprikossyltetøy og flatbrød.

Hvete, oats, rye, laktose, sulfitt

SHELLFISH TOWER

Nordatlantisk tallerken

Liten 799 / Stor 1499

Snøkrabbe, krabbeklør og reker. Serveres kaldt med aioli, sitron, salat med vinaigrette og brød.

Hvete, bygg, skalldyr, egg, sennep, sulfitt

Fjordtallerken

Liten 1069 / Stor 1999

Dampet snøkrabbe og sjøkreps med hvitløkstangsmør. Krabbekjøtt og kremet blåskjell. Serveres med aioli, sitron, salat med vinaigrette og brød.

Hvete, bygg, skalldyr, egg, sennep, sulfitt, bløtdyr

Vikingtallerken

Liten 2199 / Stor 4299

Dampet kongekrabbe, norsk hummer og sjøkreps med hvitløkstangsmør. Franske og norske østers, stekte kamskjell. Serveres med aioli, hollandaisesaus, salat med vinaigrette og brød.

Hvete, bygg, skalldyr, egg, sennep, sulfitt, bløtdyr

SEAFOOD BOIL

Seafood Boil

4,999 (2 - 4 pax)

Festmåltid med sjømatprodukter blir kokt sammen i en stor gryte med krydder, reker, sjøkreps, hummer, blåskjell, snøkrabbe, potet og mais. Serveres med skalldyrsaus og brød.

- Utleveres handsker og smekk ved bestilling.

Hvete, bygg, skalldyr, egg, sennep, sulfitt, bløtdyr

NIGIRI MED SOYA GLACE OG WASABI | 2 STK

skalldyr, fisk, sulfitt, bløtdyr

Laks	129
Reke	129
Kveite	169
Kamskjell	179
Bluefin Tunfisk	249

spør for flammegrillet

SASHIMI SERVERT MED SOYA SAUS OG WASABI

skalldyr, fisk, sulfitt, bløtdyr

Laks	119
Kamskjell	129
Bluefin Tunfisk	229

FUTOMAKI

hvete, bygg, egg, soya, laktose, sennep, sesame, sulfitt, celery, peanut, skalldyr, fisk

Spider Roll	179
Softshell-krabbe, avokado, agurk, syltede grønnsaker og salat. Toppet med sesamfrø, chili-majones og teriyaki.	
Hot Futo Salmon	189
Hel friterte maki med laks, agurk og syltede grønnsaker. Toppet med teriyaki, chili-majones og sesamfrø.	
Futo Special	189
Tempurareker, agurk, salat, spicy mayo, avokado og kremost. Toppet med flambert laks.	
Futo Umai	179
Tunfisk krem, salat, agurk, syltede grønnsaker og sriracha.	
Futo Vegan	169
Mango, avokado, agurk, salat. Toppet med teriyaki og sesamfrø.	

URAMAKI

hvete, bygg, egg, soya, laktose, sennep, sesame, sulfitt, selleri, peanøtt, skalldyr, fisk

Tempura Shrimp Roll	179
Tempurareker, avokado, agurk, syltede grønnsaker, sesamfrø og chilimajones.	
Philadelphia Roll	179
Laks, agurk, avokado, kremost og sesamfrø.	
Spicy Tuna	179
Tunfisk, agurk, syltede grønnsaker. Toppet med sesamfrø og chilimajones.	
Wild Salmon	219
Sjøgress salat, kremost, røkt laks og agurk.	
Rainbow Roll	219
Reker, agurk. Toppet med flambert tunfisk, laks og kveite, chilimajones, prinsesse caviar og sesamfrø.	
California Snow Roll	199
Avokado, agurk, toppet med snøkrabbe, chilimajones og sesamfrø.	

Red Dragon Roll	189
Tempurareker, syltede grønnsaker. Toppet med sesamfrø, kremost, jordbær, chillimajones og riskjeks.	
Green Dragon Roll	189
Laks, agurk. Toppet med sesamfrø, kremost, avokado, teriyaki, caviar og chillimajones.	

SUSHI COMBOS

Nigiri & Sashimi Combo,
12 biter av Chef 's choice nigiri og sashimi **289**

hvete, bygg, egg, soya, laktose, sennep, sesame, sulfitt, selleri, peanøtt, skalldyr, fisk

Reker & Laks, 12 biter **299**

Philadelphia roll (8 stk), laks nigiri (2 stk), laks sashimi (2 stk)

hvete, bygg, egg, soya, laktose, sennep, sesame, sulfitt, selleri, peanøtt, skalldyr, fisk

Dragon Combo, 16 biter **349**

Green Dragon roll (8 stk), Red Dragon roll (8stk)

hvete, bygg, egg, soya, laktose, sennep, sesame, sulfitt, selleri, peanøtt, skalldyr, fisk

Roll Me Combo, 34 biter **679**

Spicy tuna (8 stk), Philadelphia Roll (8 stk), tempura reker (8 stk), Hot Futo Salmon roll (6 stk), laks nigiri (2 stk), kamskjell nigiri (2 stk)

hvete, bygg, egg, soya, laktose, sennep, sesame, sulfitt, selleri, peanøtt, skalldyr, fisk

Fisk Me Signature Combo, 69 biter **1399**

Nigiri laks (3 stk), Bluefin Tunfisk nigiri (3 stk), Nigiri reker (3 stk), Futo Spider roll (6 stk), Hot Futo salmon (6 stk), Rainbow roll (8 stk), Flambert Salmon roll (8 stk), Philadelphia roll (8 stk), Green Dragon roll (8 stk), Red Dragon roll (8 stk), Spicy Tuna (8 stk).

hvete, bygg, egg, soya, laktose, sennep, sesame, sulfitt, selleri, peanøtt, skalldyr, fisk

POKE BOWL

Poke Bowl **299**

Velg mellom: LAKS /TEMPURA REKER/STEKT LAKS/STEKT KVEITE. Sushi salat på en seng av ris. Serveres med edamame-bønner, tang, grønnsaker, chili-mayo og teriyakisaus.

hvete, egg, soya, laktose, sesame, sulfitt, skalldyr, fisk

DESSERT

Assortert iskrem **49 / 89 / 119**

Velg 1, 2 eller 3 kuler av variert utvalg iskrem fra Alm Gard.

laktose, egg, hvete

Sjokoladefondant **149**

Servert med iskrem og bær.

hvete, egg, laktose

Eplekake **159**

Servert med iskrem.

hvete, egg, laktose

Pecan pai **159**

Servert med ferske bær.

egg, valnøtt

Jordbærkake **169**

Servert med iskrem og bær.

hvete, egg, laktose, nøtter

Assortert kakeutvalg **179**

Spør vår servitør om dagens kakeutvalg
spør oss om allergener

DRIKKE

Se også *Sommeliers selection* for øvrig utvalg på siste side.
All drikke på denne siden inneholder: Sulfitt.

CHAMPAGNE

Ayala Brut Majeur	Glass 249 Flaske 995
Ayala Blanc de Blancs	Glass 279 Flaske 1295
Bollinger Rosé	Glass 299 Flaske 1395
Bollinger Spécial Cuvée	Flaske 1495
Dom Perignon Brut	Flaske 2995

HVITVIN

Passage du Sud Sauvignon Blanc <i>Gascogne, Frankrike</i>	Glass 119 Flaske 545
Calles Jazz Riesling, Rheingau <i>Tyskland</i>	Glass 129 Flaske 595
Cave de Lugny Macon Chardonnay <i>Burgundy, Frankrike</i>	Glass 139 Flaske 625
Hugel Gentil, Alsace <i>Frankrike</i>	Glass 149 Flaske 645
Garzon Albarino <i>Maldonado, Uruguay</i>	Glass 159 Flaske 695
Baron de Ley 3 Viñas Blanco Reserva <i>Rioja, Spania</i>	Glass 169 Flaske 795
Régnard Chablis <i>Burgundy, Frankrike</i>	Glass 199 Flaske 995

MUSSERENDE VIN

Rathfinny Classic Cuvée <i>Sussex, England</i>	Glass 169 Flaske 845
Teresa Rizzi Prosecco Brut DOC <i>Veneto, Italia</i>	Glass 149 Flaske 695

ROSEVIN

Museum Rosé <i>Cigales, Spania</i>	Glass 139 Flaske 595
------------------------------------	------------------------

RØDVIN

Camp ste Marie Pinot Noir <i>Languedoc, Frankrike</i>	Glass 119 Flaske 545
Baron de Ley Reserva <i>Rioja, Spania</i>	Glass 129 Flaske 645
Vidal-Fleury Crozes-Hermitage <i>Rhône, Frankrike</i>	Glass 179 Flaske 845
Pico Maccario Barolo <i>Piemonte, Italia</i>	Glass 199 Flaske 995

HETVIN / SØTVIN

La Gitana Manzanilla <i>Andalucia, Spania</i>	Glass 119 Flaske 545
Niepoort Vintage 2016 <i>Porto, Portugal</i>	Glass 199 Flaske 995
Alde Svans Iscider <i>Hardanger, Norge</i>	Glass 259 Flaske 1295

ØL / CIDER

7FJELL PILS	0.33L 119 / 0.5L 139
7FJELL BLANC	0.33L 129 / 0.5L 149
7FJELL IPA	0.33L 139 / 0.5L 169
7FJELL CIDER	0.33L 149 / 0.5L 179
7FJELL Småtøs	0.33L 119
7FJELL Kjuagutt	0.33L 129
7FJELL Fisketorget	0.33L 99
7FJELL Porter	0.33L 129
7FJELL Juleøl	139
7FJELL Ginger Ninja	129

ALKOHOLFRITT

COLA/ZERO/FANTA/SPRITE	0.33L 69
Local Apple juice	0.33L 79
Non-Alcoholic Beer	0.33L 89
Sparkling Water	0.33L 69
7FJELL Soda	0.33L 69

KAFFE

FILTER KAFFE	49
ESPRESSO / AMERICANO	59
CAPPUCCINO/LATTE/MOCHA	69
VARM SJOKOLADE	69
TE	39

COCKTAILS

FISH ME MULE	149
Løitens epleslang, akevitt, lime og ingefærøl.	
MONSTER MARGARITA	159
Tequila, Cointreau, lime, sukker, salt og Monster Mango Loco.	
MOJITO	159
Rom, lime, mynte, sukker og soda.	
SPICED HOT CHOCOLATE	159
Fisk, Captain Morgan, varm sjokolade og kvikk lunsj.	
PORNSTAR MARTINI	179
Vodka, Passoa, pasjonfruktpuré, vanilje, egg, lime og prosecco.	
STRAWBERRY DAQUIRI	179
Rom, jordbærlikør, jordbærpuré og lime.	
NEGRONI	189
Campari, Gin, Red Vermouth.	
AMARETTO WHISKEY SOUR	189
Disaranno, Jim Beam Bourbon, egg, lime, sukker, bitters.	
MOCKTAIL STRAWBERRY MOJITO	139
Jordbærpuré, lime, mynte, sukker, sprite.	
APEROL / ST GERMAIN / LIMONCELLO / CAMPARI	179
JODELVASSER	159

SPRITZ

COFFEE DRINKS

IRISH COFFEE	169
BAILEYS COFFEE	169
ESPRESSO MARTINI	179

BRENNEVIN

G&T

BAREKSTEN / HENDRICKS / PORTOFINO
- 7FJELL Premium tonic 189

PINK GIN & TONIC
ELSKER / BROCKMANN
- Thomas Henry Cherry Blossom 179

AKEVITT

Bergens 109
Løitens Linie 119
Gilde 129
Bareksten 139

LIKØR

Løitens Epleslang 109
Attåt Bringeberlikør 119

WHISKEY

Jack Daniels Whiskey / Tennessee Apple 109
Jim Beam Bourbon 119
Glenfiddich Single Malt 12 YO 129
Ardbeg 10 YO Islay Scotch 139
Nikka From the Barrel 149

COGNAC

Braastad VS 119
Braastad XO 139
Hennessy VS 179
Hennessy XO 199

spør oss om allergener

WINE LOVERS

SOMMELIER'S SELECTION

Vår lille vinkjeller har søkelys på kvalitet over kvantitet. Våre sommelierer leter høyt og lavt for å servere deg skatter fra hele verden - til priser du ikke ser andre steder! Utvalg varierer.

spør oss om allergener

CHAMPAGNE

Billecart Salmon Rosé	1000
Louis Roederer Rosé 2017	1000
Dom Perignon Rosé 2009	4000
KRUG Rosé 28th	4900
De Sousa 3A Blanc de Blancs Grand Cru	900
Deutz Brut 2016	800
Charles Heidsieck Blanc de Millenaries 2007	2200
Perrier-Jouët Belle Epoque 2015	1700
Bollinger PNVZ 19	1200
Bollinger La Grande Année 2014 / 2015	2000
KRUG Vintage 2002	6500
Bruno Paillard Assemblage 2015 1.5L MAG	2700
Pol Roger Cuvée Sir Winston	
Churchill 2015 1.5L MAG	4500

HVITVIN

Egon Müller Scharzhof Riesling 2022	1000
F.X Pichler Grüner Veltliner Loibner 2023	750
Ch. Montelena Chardonnay 2019 / 2020	1000
E. Guigal 'La Doriane' Condrieu 2016	1000
Hügel Riesling Schoelhammer 2009	1000
Trimbach Clos Ste Hune 2018	3000

RØDVIN

Bollinger Coteaux de Enfants	
Ay Rouge 2013 1.5L MAGNUM	2500

Prisene på vinene i denne listen er restaurantens innkjøpspris, og det tilkommer et servicepåslag på kr 500,- per flaske.