



# LUNSMENY

## LUNCH MENU

### SMÅRETTER

APPETIZERS

#### GRAVET REIN · 225,-

Med dillstuede poteter, rødvinsmarinert pære og ruccola med tyttebærdressing.

*Cured reindeer with dill stewed potatoes, red wine marinated pear and rocket with lingonberry dressing.*

KREMFLØTE, SULFITT

#### RAKØRET · 225,-

Serveres med egg, kokte poteter, rødbeter, purreløk, rødløk, rømme og lefse.

*Trout treated in lye solution, served with egg, boiled potatoes, beets, leek, red onion, sour cream and "lefse" (a soft potato bread).*

HVETE, MELK, SMØR, FISK, EGG

### VEGETAR

VEGETARIAN

#### AVOKADOSALATEN · 189,-

Salat med avokado, spinat, gulrot, rødbeter topper med honning- og sennepsdressing.

*Salad with avocado, spinach, carrot, beets topped with honey- and mustard dressing.*

SENNEP

#### SALATEN MED LAKS · 249,-

Avokadosalaten med tilsatt laks.

*The salad with added salmon.*

SENNEP, FISK

#### SALATEN MED REKER · 249,-

Avokadosalaten med tilsatte reker.

*The salad with added shrimps.*

SENNEP, SKALLDYR



SCAN QR KODEN FOR Å:  
- LESE MER OM PRODUKTENE VÅRE.  
- BESTILLE TIL BORDET MED MOBILEN.

### KJØTT

MEAT

#### PINNEKJØTT FRA GOL · 439,-

EKSTRA SERVERING 75,-

Serveres med vossakorv fra Strøm Larsen, kårabistappe, kokte poteter og sju.

*Dried and salted rack of lamb served with "vossakorv" (a smoked sausage), mash of yellow turnip, boiled potatoes and sauce.*

MELK, SMØR

#### JULETALLERKEN · 439,-

Sprøstekt ribbe, medisterkake og julepølse fra Strøm Larsen med rødkål, surkål, kokte poteter og brun saus.

*Christmas platter with ribs of pork, pork patties, Christmas sausage, sauerkraut, boiled potatoes and traditional sauce.*

MELK, SMØR

#### RORBUAS VILTGRYTE · 398,-

Hjort, elg og reinsdyr kokt i kremet viltsaus med løk og kantarell serveres med potetmos og tyttebær.

*Stew of game: Moose, deer and reindeer creamed and cooked in a pot with onion and chanterelle. Served with mashed potatoes and lingonberries.*

FLØTE, MELK, SMØR

#### SMAKEN AV NORGE · 549,-

Grillspyd med hval, hjort, ytrefilét og reinsdyr. Serveres med ovnstekte potetbåter og salat med rømme- og ramsløk dressing.

*Taste of Norway: skewer with whale, deer, beef and reindeer served with ovenbaked potato wedges and salad with sour cream- and ramson dressing.*

MELK

#### RIBBESMØRBRØD · 249,-

Ribbe med syltet rødkål, rødløk og tyttebær med majones servert på brød. Serveres med pommes frites.

*Ribs of pork with pickled red cabbage, red onion and lingonberries with mayonnaise on bread. Served with French fries.*

EGG, HVETE, SMØR



Jul på Rorbua

### FISK

FISH

#### LUTEFISK · 439,-

EKSTRA SERVERING 75,-

Lutefisk fra Værøy. Serveres med ertestuing, bacon, baconfett og kokte poteter. Lefser, sirup, sennep og hvitsaus serveres på siden. Brunost, varm sennepsaus og sennepspulver etter ønske.

*"Lutefisk" - cod treated in lye solution before boiled. Served with mashed peas, bacon, baconfat and boiled potatoes. "Lefse" (a soft potato bread), syrup, mustard and white sauce served on the side. Goat chesse, warm mustard sauce and Colman's mustard served as desired.*

SMØR, FISK, MELK, HVETE, RUG, (SENNEP)

#### OVNSBAKT LAKS · 378,-

Laks serveres med grønnsaker, kokt potet og smørsaus med sitron.

*Ovenbaked salmon served with vegetables, boiled potatoes and butter sauce with lemon.*

FISK, SMØR

#### FESKESUPPA · 299,-

Rorbua kremede fiskesuppe laget med laks, torsk, reker, scampi, blåskjell, kreps og grønnsaker Julienne. Serveres med brød og smør.

*Creamy fish soup made with salmon, cod, shrimps, scampi, mussels and crayfish topped with vegetables Julienne. Served with bread and butter.*

FISK, BLØTDYR, SKALLDYR, FLØTE

### DESSERT

DESSERTS

#### KARAMELLPUDDING · 169,-

Serveres med cognackrem. Caramel pudding with cognac cream

EGG, FLØTE

#### RISKREM · 169,-

Serveres med rødsaus. Rice pudding with fruit sauce.

FLØTE

## RORBUA

WWW.RORBUA.AS



DU FINNER OSS PÅ:  
FACEBOOK & INSTAGRAM

## ØL PÅ FAT

BEER ON TAP

	25CL.	50CL.
Hansa Juleøl klasse F BY	79,-	136,-
Hansa Pilsener BY	75,-	120,-
CB Pilsener BY	79,-	128,-
Mack Pilsener BY	128,-	128,-
Mack Arctic BY	128,-	128,-
Hansa IPA BY	128,-	128,-
Nøgne Ø 4885 Blanc BY/HV	79,-	136,-

## ØL PÅ FLASKE

BOTTLED BEER

Mack Isbjørn 0.33 BY	108,-
Mack Isbjørn Lite 0.33 GLUTENFRI	108,-
Hansa Lite 0.33 GLUTENFRI	108,-
Nøgne Ø Brown Ale 0.33 BY	112,-
Nøgne Ø Pale Ale 0.33 BY	112,-
Nøgne Ø IPA 0.33 BY	128,-
Nøgne Ø Porter 0.33 BY	128,-
Nøgne Ø Saison 0.33 BY, HV	128,-
Bulmers Cider 0.5 SU	128,-
Bulmers Red Berries 0.5 SU	128,-

## AKEVITT

AQUAVIT

	4 CL.
Løiten Linie	118,-
Gammel Reserve	118,-
Gammel Opland	124,-
Nansen Fatlagret	124,-
Simers Taffel	108,-
Lysholm no.52 Botanisk	124,-
Maquavit	128,-
O.P Anderson	98,-
O.P Anderson Klar	98,-
O.P Anderson Björk	98,-
Gilde Dill	108,-
Gilde Non Plus Ultra	158,-
Opland Edel Madeira Finish	148,-
Opland Edel Portvin Finish	148,-

## KAFFI & MINERALVANN

COFFEE & MINERALWATER

Kaffe	49,-
Julebrus	56,-
Coca Cola, Cola Zero	56,-
Fanta, Sprite	56,-
Eplemost, Appelsinjuice	56,-
Olden Naturell	56,-
Mack isbjørn Lite Free BY	79,-
Nøgne Ø - Stripped Craft BY	79,-



SCAN QR KODE FOR Å BESTILLE  
DIREKTE MED MOBILEN.

## HVITVIN

WHITE WINE

	15CL.	FLASKE
Husets Sauvignon Blanc HOUSE WHITE WINE	125,-	625,-
Husets Chardonnay HOUSE CHARDONNAY	135,-	675,-
Philipp Khun Riesling Trocken PFALZ, TYSKLAND	135,-	675,-
Husets Chablis HOUSE CHABLIS	140,-	700,-
Philipp Kuhn Riesling, Kirschgarten GG Trocken PFALZ, TYSKLAND	795,-	

## RØDVIN

RED WINE

	15CL.	FLASKE
Husets Rødvin HOUSE RED WINE	125,-	625,-
Luigi di Grasso Piemonte Barbera VENETO, ITALIA	675,-	
Speri Valpolicella Superiore Ripasso VENETO, ITALIA	675,-	
Masi Modello delle Venezie TREVENZIE, ITALIA	135,-	675,-
Robert Mondavi Pinor Noir CALIFORNIA, USA	145,-	725,-

## ROSEVIN

ROSE WINE

	15CL.	FLASKE
Husets Rosévin HOUSE ROSÉ WINE	125,-	625,-
AIX Rosévin PROVENCE, FRANKRIKE	795,-	

## MUSSERENDE

SPARKLING WINE

	12,5CL.	FLASKE
Husets Cremant HOUSE CREMANT	125,-	625,-
Cartemisia Prosecco Organic VALLE REALE, ITALIA	125,-	625,-
Maison du Cremant de Bourgogne Brut BURGUND, FRANKRIKE	715,-	
Henriot Champagne Brut CHAMPAGNE, FRANKRIKE	995,-	
Louis Roederer Premier Brut CHAMPAGNE, FRANKRIKE	995,-	



ALLE VÅRE VINER INNEHOLDER SULFITT / ALL OUR WINES CONTAIN SULPHITE  
BY: BYGG/BARLEY HV: HVETE/WHEAT SU: SULFITT/SULPHITE

## SJØSLAG

DRINKS & SPIRITS

	4CL.
Irish Coffee	148,-
Baileys	72,-
Baileys & kaffe	121,-
Amarula & kaffe	121,-
Rorbua Spritz	148,-
Aperol Spritz	148,-
Vodka & Red Bull	134,-
Vodka & Cola	134,-
Jägermeister & Red Bull	134,-
Moscow Mule	138,-
Belvedere Pure Vodka	138,-
Rom & Cola	134,-
Gin & Tonic	134,-
Rorbuas Gin & Ginger	142,-
Harahorn Gin & Tonic	153,-
Harahorn Pink & Tonic	153,-
Kimerud Gin & Tonic	148,-
Kimerud Pink & Tonic	148,-
Pepe Lopez Tequila Silver	122,-
Les Tres Tonos Tequila Reposado	148,-
Bokma Genever	122,-
Gammel Dansk Bitter	112,-
Underberg Bitter (2cl)	70,-
Fernet Branca	114,-
Jägermeister	118,-
Fisk Classic	98,-
Sambuca Borghetti	108,-
Chili Klaus Bitter No.12	98,-
Grappa de Brunello	148,-

## WHISKEY

	4 CL.
Jameson Irish Whiskey	112,-
Jack Daniel's Tennessee	112,-
Woodford Reserve Distillers Select	138,-
Glenfiddich 12 YO Single Malt	142,-
Bowmore 12 YO Single Malt	148,-
Highland Park 12 YO Single Malt	144,-
Oban 14 YO Single Malt	146,-
Balvenie 12 YO Doublewood	148,-
Bunnahabhain Toiteach Single Malt	146,-
Kavalan Concert Master Single Malt	168,-
Kavalan Classic Single Malt	182,-

## COGNAC

	4 CL.
Larsen V.S	118,-
Larsen V.S.O.P	132,-
Larsen X.O	148,-
Braastad V.S	118,-
Braastad V.S.O.P	132,-
Braastad X.O	148,-
Otard V.S.O.P	168,-
Bache X.O	178,-
Renault X.O Carte de Agent	218,-
Boulard Grand Solage Calvados	124,-
Pere Magloire Calvados X.O	128,-