

SNACKS

4 NORSKE ØSTER · 149,-
Serveres med rognebægele, kjeks og frukt.
4 Norwegian cheeses served with rowanberry jelly, crackers and fruit.

REIN SPEKESNACK · 59,-
Reindeer salami snack.

TØRRFISK · 49,-
Dry fish snack.

NØTTER · 32,-
Nuts.

SMØRBRØD SANDWICHES

REKER · 179,-
PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION / PETIT CHABLIS
Med egg, røkt laks, lodderogn, egg og salat.
Shrimp sandwich with smoked salmon, mayonnaise, capelin roe, egg and salad.
HVETE, SKALLDYR, EGG / WHEAT, SHELLFISH, EGG

TORSKEFILÉT · 179,-
CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL
/ RAVENSWOOD VINTNERS BLEND CHARDONNAY
Serveres med bacon, erter, løk, kapers, sprø salat, basilikum og limes dressing.
Sandwich with fried filét of cod, bacon, peas, onion, capers, salad, basil and lime dressing.
FISK, HVETE / FISH, WHEAT

VELMØRNET BIFF · 179,-
HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH
/ CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL
Biffkjøtt med stekt løk, syltet agurk, rødbeter, remulade og stekte poteter.
Sandwich with well tenderized beef, fried onion, pickles, beets, remoulade and fried potatoes.
HVETE, EGG / WHEAT, EGG

SKAGENRØRE · 179,-
DOMAINE DES MALANDES CHABLIS
/ HÖPLER GRÜNER VELTLINER
Vår signatur, Skagenrøre med reker, kreps, røkt laks, lodderogn, majones, creme fraiche, dill, rødløk, egg, sitron, salat og brød.
Our signature shrimp salad sandwich with shrimps, crayfish, smoked salmon, capelin roe, mayonnaise, creme fraiche, dill, red onion, egg, lemon, salad and bread.
SKALLDYR, FISK, HVETE, MELK, EGG
/ SHELLFISH, FISH, WHEAT, MILK, EGG

VEGETAR VEGETARIAN

STEKT BYGGRYN · 198,-
CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL
/ VILLA BORGHETTI BARDOLINO CLASSICO
Serveres med rotgrønnsaker, erter, plommetomat og ruccolasalat.
Fried barley with root vegetables, peas, plum tomato and rocket.
BYGG / BARLEY

VEGETARSALAT · 159,-
(LEGG TIL KYLLING +20,-)
RAVENSWOOD VINTNERS BLEND CHARDONNAY
Salat med cherrytomat, agurk, sukkererter, ost, krutonger, urteolje, brød og smør.
Vegetarian salad with cherry tomatoes, cucumber, sugar snap peas, cheese, croutons, herb oil, bread and butter.
(Add chicken + 20,-)
EGG, MELK, HVETE / EGG, MILK, WHEAT

RORBUA

AKER BRYGGE

LUNSJ

LUNCH

NORDNORSK FJØL · 269,-

HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH
/ CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL

Hjemmerøkt kval, marinert uer med tyttebær, tørrfisk marinert i Mackøl, elg-spekepølse, røkt reinsdyrhjerte, peppergravet ørret, villt-terrine og gravet og røkt kveite.

North Norwegian platter:

Smoked whale, marinated redfish with lingonberry, Masck-beer marinated stock fish, moose sausage, smoked reindeer heart, venison stew, peppered trout and smoked & cured halibut.

SULFITT, FISK, MELK, HVETE, SENNEP
/ SULPHITE, FISH, MILK, WHEAT, MUSTARD

FESKESUPPA · LITEN 149,- STOR 198,-

PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION / HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Rorbuas kremede fiskesuppe laget på hvitvin og fløte med dagens fangst av fisk og skalldyr, toppet med grønnsaker Julienne.

Creamy fish soup made with white wine, today's catch of fish and shellfish topped with vegetables Julienne. (Small or large)

FISK, BLØTDYR, SKALLDYR, FLØTE
/ FISH, MOLLUSCS, SHELLFISH, CREAM

LANGTIDSSTEKT REINSDYRSKANK · 275,-

IKKE FOR VAMPYRER / NOT FOR VAMPIRES, SORRY

Serveres med mandelpotetstappe, rødvinsjy og tyttebær.

Long-fried reindeer shank with mashed potato, red wine sauce and lingonberries.

SMØR, MELK, HVITLØK / BUTTER, MILK, GARLIC

LUN SKALLDYRSALAT · 198,-

PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION
/ DOMAINE DES MALANDES CHABLIS

Serveres med steinbit, laks, reker, blåskjell, krepshealer og hvitløksmør.

Salad with catfish, salmon, shrimps, mussels, crayfish and garlic butter.

FISK, SKALLDYR, BLØTDYR, SMØR
/ FISH, SHELLFISH, MOLLUSCS, BUTTER

SOMMERSALAT · 198,-

PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION

Spekeskinke og fenalår med bakt geitost, syltede betar og agurk, rosiner og valnøtter serveres med appelsin- og lime dressing.
Salad with smoked & cured ham, leg of mutton, pickled beets & cucumber, raisins, walnuts, baked goat cheese and an orange and limes dressing.
VALNØTTER, MELK, SULFIT / WALNUTS, MILK, SULPHITE

DAMPEDE BLÅSKJELL · 235,-

DOMAINE DES MALANDES CHABLIS / HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Dampet med fløte, hvitvin, hvitløk, chili og grønnsaker, serveres med pommes frites.
Mussels steamed with cream, white wine, garlic, chili and vegetables, served with French fries.

BLØTDYR, FLØTE / MOLLUSCS, CREAM

HAMBURGER MED OST · 225,-

CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL
/ HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

200 gr. burger serveres med ost, bacon, salat, chilimajones, tomat, hjemmesyltede agurker og pommes frites.

200 gr. cheeseburger served with bacon, salad, chili mayonnaise, tomato, home pickled cucumbers and French fries.

HVETE, SESAM, SENNEP, EGG, SULFIT
/ WHEAT, SESAME, MUSTARD, EGG, SULPHITE

DAGENS & MÅNEDENS RETT

DAGENS RETT · 175,-
Dish of the day

MÅNEDENS RETT · 235,-
Dish of the month

SOM SKAPT FOR Å DELES MADE FOR SHARING

SKALLDYRSFAT · 495,- PR. PERS.
MIN. 2 PERS.

PETIT CHABLIS / PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION

Reker med skall, kongekrabbe, lune blåskjell, krabbe, krabbeklør, sjøkreps, majones, aioli, brød og smør.
Shellfish platter with shrimps, king crab, mussels, crab & crab claws, crayfish, mayonnaise, aioli served with bread and butter.

HVETE, SMØR, SKALLDYR, BLØTDYR, EGG, HVITLØK
/ WHEAT, BUTTER, SHELLFISH, MOLLUSCS, EGG, GARLIC

FRITERT NORSK BRIE · 125,- PR. PERS.
MIN. 2 PERS.

PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION

Serveres med rognebægele og kjeks.
Deep fried norwegian brie served with rowanberry jelly and crackers.

MELK, HVETEMEL, EGG, SULFIT / MILK, WHEAT, EGG, SULPHITE

DESSERTER DESSERTS

TILSLØRTE LOFOTPIKER · 98,-

NEDERBURG NOBLE LATE HARVEST

Vår versjon av tilslørte bondepiker, laget på rabarbra, krønsj og krem.
"Veiled Lofoten girls" Made with rhubarb, crumbles and cream.

FLØTE, HVETE / CREAM, WHEAT

**HVIT & MØRK
SJOKLADEMOUSSE · 98,-**

TAYLOR'S LBV PORTVIN

Serveres med ripsgele og fruktsalat.
White & dark chocolate mousse served with red currant jelly and fruit salad.

MELK, SULFITT, KIWI / MILK, SULPHITE, KIWI

**RABARBRA- OG
PLOMMEKAKE · 98,-**

LA MAISON DU CREMANT DE BOURGOGNE BRUT

Serveres med stekt sjokolade, kirsebæris og skogsbærkompott.
Rhubarb & plum cake served with fried chocolate, cherry ice cream and berry compote.

MELK, EGG, SMØR, HVETE / MILK, EGG, BUTTER, WHEAT

JORDBÆR · 98,-

LA MAISON DU CREMANT DE BOURGOGNE BRUT

Friske jordbær serveres med vaniljeis.
Fresh strawberries served with vanilla ice cream.

MELK / MILK



KAFFE, TE & MINERALVANN

COFFEE, TEA & MINERALWATER

Kaffe* / Te.....	28,-
Espresso*.....	ENKEL 32,- DOBBEL 36,-
Kakao med krem *FLOTE / CREAM.....	38,-

*KAN INNEHOLDE SPOR AV MELK
/MAY CONTAIN TRACES OF MILK

Coca Cola, Cola Zero.....	42,-
Fanta, Sprite.....	42,-
Eplemost, Appelsinjuice.....	42,-
Olden Naturell, Sitron.....	42,-
Mack Freeze Alkoholfri øl *BYGG / BARLEY.....	48,-

ØL PÅ TAPP

DRAFT BEER

	25CL.	50CL.
Hansa Pilsener.....	63,-	96,-
*BYGG / BARLEY		
Mack Pilsener.....	99,-	
*BYGG / BARLEY		
Mack Arctic.....	99,-	
*BYGG / BARLEY		
Hansa Bayer.....	66,-	102,-
*BYGG / BARLEY		
Hansa IPA.....	98,-	
*BYGG / BARLEY		
Hansa Chili Blonde.....	72,-	123,-
*HVETE, BYGG / WHEAT, BARLEY		
Austmann 3 Gamle Damer.....	72,-	123,-
*BYGG / BARLEY		
Gjesteøl.....	123,-	
ASK US ABOUT GUEST ALES		

ØL PÅ FLASKE

BEER ON BOTTLE

	STRL.	
Mack Isbjørn *BYGG / BARLEY.....	0.33	78,-
Mack Wit *HVETE, BYGG / WHEAT, BARLEY.....	0.33	94,-
Nøgne Ø Trad. Brown Ale *BYGG / BARLEY.....	0.33	104,-
Nøgne Ø Pale Ale *BYGG / BARLEY.....	0.33	98,-
Nøgne Ø Saison *BYGG, HVETE / BARLEY, WHEAT.....	0.33	98,-
BrewDog Punk IPA *BYGG / BARLEY.....	0.33	104,-
BrewDog Vagabond * GLUTENFRI.....	0.33	98,-
Weihenstephaner Hefe *HVETE / WHEAT.....	0.50	126,-
Mack Ginger Chili *SULFITT / SULFITE.....	0.33	78,-
Happy Joe Cider *SULFITT / SULFITE.....	0.33	78,-
Bulmers Cider *BYGG / BARLEY.....	0.50	98,-
Bulmers Red Berries *BYGG / BARLEY.....	0.50	98,-

AKEVITT

AQUAVIT

	4 CL.
Rorbua Aquavit.....	86,-
Løitens Linie.....	86,-
Gammel Reserve.....	86,-
Gammel Opland.....	86,-
Simers Taffel.....	86,-
Simers Oslo Akevitt.....	86,-
Maquavit.....	94,-
Opland Edel Madeira Finish.....	94,-
Opland Edel Portvin Finish.....	94,-
Lysholm no.52 Botanisk.....	86,-
Gilde Grill.....	86,-
Gilde Dill.....	86,-
Gilde Non Plus Ultra.....	104,-
Strand Brænderi Opp i røyk.....	114,-
Strand Brænderi Jubileum 12 YO.....	114,-

HVITVIN*

WHITE WINE

	15CL.	FLASKE
Husets Hvitvin.....	98,-	475,-
HOUSE WHITE WINE		

Höplers Grüner Veltliner.....	105,-	490,-
BURGENLAND, ØSTERRIKE		

Cecilia Beretta Soave Classico.....	110,-	525,-
VENETO, ITALIA		

Höplers Pinot Blanc.....	515,-	
BURGENLAND, ØSTERRIKE		

Philipp Kuhn Riesling Trocken.....	530,-	
PFALZ, TYSKLAND		

Ravenswood Vintners Blend Chardonnay.....	530,-	
BURGENLAND, ØSTERRIKE		

Petit Chablis.....	590,-	
FRANKRIKE		

RØDVIN*

RED WINE

	15CL.	FLASKE
Husets Rødvin.....	98,-	475,-
HOUSE RED WINE		

Côte du Rhône, A. Brunell.....	110,-	530,-
RHÔNE FRANKRIKE		

Höplers Leithaberg Blaufränkisch.....	125,-	590,-
BURGENLAND, ØSTERRIKE		

Villa Borghetti, Bardolino Classico.....	530,-	
VENETO, ITALIA		

Cecilia Beretta Valpolicella Ripasso.....	565,-	
VENETO, ITALIA		

Luigi Oddero Barolo DOCG.....	765,-	
PIEMONTE, ITALIA		

Château de Pez.....	805,-	
BORDEAUX, FRANKRIKE		

ROSÉVIN*

ROSÉ WINE

	15CL.	FLASKE
Pasqua 11 Miunutes Rosé.....	98,-	475,-
VERONA, ITALIA		

AIX Rosévin.....	115,-	565,-
PROVENCE, FRANKRIKE		

MUSSERENDE*

SPARKLING WINE

	12.5CL.	FLASKE
Pasqua Extra Dry Prosecco.....	98,-	475,-
VENETO, ITALIA		

La Maison du Cremant de Bourgogne Brut.....	475,-	
BURGUND, FRANKRIKE		

Louis Roederer Premier Brut.....	995,-	
CHAMPAGNE, FRANKRIKE		

Louis Roederer Cristal.....	3095,-	
CHAMPAGNE, FRANKRIKE		

ANNEN VIN*

OTHER WINES

	6CL.
Nederburg Noble Late Harvest.....	85,-
Taylor's LBV Portvin.....	85,-

*ALLE VÅRE VINER INNEHOLDER SULFITT
ALL OUR WINES CONTAIN SULPHITE

WHISKEY & BOURBON

	4 CL.
Cú Chulainn Irish Whiskey.....	80,-
Jack Daniel's Tennessee.....	84,-
Bulleit Bourbon.....	88,-
Bulleit 95 Rye.....	98,-
Bowmore 12 YO Single Malt.....	108,-
Highland Park 12 YO Single Malt.....	108,-
Oban 14 YO Single Malt.....	118,-
Balvenie 12 YO Doublewood.....	118,-
Bunnahabhain Toiteach Single Malt.....	118,-
Kavalan Concert Master Single Malt.....	148,-
Kavalan Classic Single Malt.....	166,-
Kavalan Vinho Barrique Single Malt.....	242,-
Kurayoshi Pure Malt.....	166,-
Kurayoshi 18 YO Pure Malt.....	298,-

COGNAC

ARMAGNAC & CALVADOS

	4 CL.
Larsen V.S.....	88,-
Larsen V.S.O.P.....	98,-
Larsen X.O.....	108,-
Braastad V.S.....	88,-
Braastad V.S.O.P.....	98,-
Braastad X.O.....	108,-
Otard V.S.O.P.....	108,-
Bache X.O.....	108,-
Renault X.O Carte de Agent.....	128,-
Boulard Grand Solage Calvados.....	108,-
Chateau de Laubade Armagnac.....	98,-

BRENNEVIN

SPIRITS

	4 CL.
Koskenkorva Vodka.....	76,-
Belvedere Pure Vodka.....	118,-
Mulata Silver Dry Rom.....	76,-
El Dorado 15 YO.....	84,-
El Dorado 21 YO.....	116,-
Arctic Distilled Gin.....	76,-
Harahorn Small Batch Gin.....	84,-
Kimerud Gin.....	96,-
Kimerud Collector's Pink Gin.....	96,-
Roby Marton Gin.....	98,-
Pepe Lopez Tequila Silver.....	76,-
Les Tres Tonos Reposado.....	89,-
Fisk Classic.....	76,-
Borghetti Sambuca.....	76,-
Bokma Genever.....	76,-
Gammel Dansk Bitter.....	84,-
Underberg Bitter (2cl).....	49,-
Fernet Branca.....	84,-
Jägermeister.....	84,-
Chili Klaus Bitter No.12.....	79,-
Grappa de Brunello.....	94,-

