

N 59°54'31.658"

RORBUA

Ø 10°43'27.694"

AKER BRYGGE

SMÅRETTER APPETIZERS

REKEBØTTA · 249,-

MALANDES PETIT CHABLIS / HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Reker med skall serveres med majones, brød og sitron.

Shrimps served in a bucket with mayonnaise, bread and lemon.

SKALLDYR, EGG, HVETE / SHELLFISH, EGG, WHEAT

GRAVET REIN · 179,-

MALANDES PETIT CHABLIS / HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Med dillstuede poteter, rødvinmarinert pære og ruccola med tyttebærdressing.

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

KREMFLØTE, SULFITT / CREAM, SULPHITE

SKAGENRØRE · 198,-

MALANDES PETIT CHABLIS / HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Vår versjon av Skagenrøre med reker, krepser, røkt laks, lodderogn, majones, creme fraiche, dill, rødløk, egg, sitron, salat og brød.

*Our signature shrimp salad sandwich.**Shrimps and crayfish stirred with mayonnaise, creme fraiche, egg, red onion, lemon and dill with smoked salmon and capelin roe served on bread.*

SKALLDYR, FISK, HVETE, MELK, EGG / SHELLFISH, FISH, WHEAT, MILK, EGG

VEGAN VEGAN

SALATEN · 189,-

MALANDES PETIT CHABLIS / HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Salatmiks med bakte grønnsaker, quinoa, cherry tomat og sitrondressing.

(Legg til reker + 38,- eller laks + 99,-)

Mixed salad with baked vegetables, quinoa, cherry tomato and lemon dressing.

(Add shrimps + 38,- or salmon + 99,-)

(SKALLDYR / FISK) / (SHELLFISH / FISH)



ETBL. 1990

DU FINNER OSS PÅ:
FACEBOOK & INSTAGRAM
RORBUA - AKER BRYGGE

KJØTT MEAT

SMAKEN AV NORGE · 479,-

LUIGI ODDERO BAROLO / HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

Grillspyd med hval, hjort, storfe og reinsdyr.

Serveres med bakt potet og

salat med rømme- og ramsløk dressing.

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

MELK / MILK

RORBUAS VILTGRYTE · 379,-

CÔTES DU RHÔNE, BRUNELL / LUIGI ODDERO BAROLO

Hjort, elg, reinsdyr og biff kokt i fløteviltsaus med løk og kantarell serveres med potetmos og tyttebær.

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

SENNEP, FLØTE, MELK, SMØR / MUSTARD, CREAM, MILK, BUTTER

KVALBIFF · 379,-

CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL / HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

200gr. lettstekt hvalbiff med soppstuing, stekte grønnsaker, rødløskompott og bakt potet.

Lightly fried whale (200 gr.) served with mushroom stew, fried vegetables, red onion compot and baked potato.

SMØR, FLØTE / BUTTER, CREAM

RORBUBIFFEN · 398,-

HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

200gr. indrefilet av okse serveres med løk, sopp, asparges og bakt potet.

Serveres med bearnaise eller rødvinnsaus. Rorbua's beef steak (200 gr.) beef tenderloin served with onion, mushroom, asparagus and baked potato. Bearnaise or red wine sauce.

SMØR, SENNEP, LUPIN / BUTTER, MUSTARD, LUPINE

REINSDYR · 398,-

HÖPLER BLAUFRÄNKISCH / LUIGI ODDERO BARBARESCO

200gr. flatbiff av reinsdyr serveres med bacon, rosenkål, portobello, bakt potet, viltsaus og tyttebær.

Reindeer (200 gr.) served with Brussels sprouts, bacon, portobello mushrooms, baked potato, game sauce and lingonberries.

SMØR, FLØTE, HVITLØK, SULFIT / BUTTER, CREAM, GARLIC, SULPHITE

HAMBURGER MED OST · 249,-

CÔTES DU RHÔNE, BRUNELL / HÖPLER BLAUFRÄNKISCH

200 gr. serveres med ost, bacon, salat, tomat, syltet agurk, chilimajones og pommes frites.

200 gr. burger with cheese, bacon, salad, tomato, pickled cucumbers, chili mayonnaise and French fries.

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

FISK FISH

FESKESUPPA · 249,-

PHILIPP KUHN RIESLING / MALANDES CHABLIS IER CRU

Rorbua's kremede fiskesuppe laget på hvitvin og fløte med dagens fangst av fisk og skaldyr, toppet med grønnsaker Julienne.

Creamy fish soup made with white wine, today's catch of fish and shellfish topped with vegetables Julienne.

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

OVNSBAKT LAKS · 329,-

RAVENSWOOD VINTNERS BLEND CHARDONNAY / PHILIPP KHUN RIESLING TRADITION

Serveres med grønnsaker, poteter og Sandefjordsmør.

Ovenbaked salmon served with vegetables, potatoes and "Sandefjord" butter sauce.

FISK, SMØR / FISH, BUTTER

BOKNAFISK · 379,-

HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

Serveres med gulrotstuing, kokt potet og baconsaus.

"Boknafisk" with mashed carrots, boiled potatoes and bacon gravy.

FISK, CHILI, MELK, FLØTE / FISH, CHILI, MILK, CREAM

DESSERT OG SNACKS DESSERT & SNACKS

TILSLØRTE LOFOTPIKER · 129,-

NEDERBURG NOBLE LATE HARVEST

Vår versjon av tilsørte bondepiker, laget på rabarbra, krønsj og krem.

"Veiled Lofoten girls" Made with rhubarb, crumbles and cream.

FLØTE, HVETE / CREAM, WHEAT

RORBUAS OSTEKAKE · 109,-

NEDERBURG NOBLE LATE HARVEST

Serveres med frukt.

Rorbua's cheesecake with fruit.

HVETE, MELK, EGG / WHEAT, MILK, EGG

IS & SORBET · 98,-

BROWN BROTHERS ORANGE & MUSCAT FLORA

Serveres med krønsj og bær.

Ice cream & sorbet with crumble & berries.

MELK, FLØTE, HVETE / MILK, CREAM, HVETE

TØRRFESK · 89,-

Dry fish snack.

NØTTER · 34,-

Chili- or peanuts.

KAFFI, TE & MINERALVANN

COFFEE, TEA & MINERALWATER

Kaffi / Te	34,-
Coca Cola, Cola Zero	56,-
Fanta, Sprite	56,-
Eplemost, Appelsinjuice	48,-
Olden Naturell	48,-
Mack Freeze alko- og glutenfritt øl	58,-
Nøgne Ø - Stripped Craft	56,-

ØL PÅ TAPP

DRAFT BEER

	25CL.	50CL.
Hansa Pilsener	68,-	107,-
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Hansa Bayer	68,-	107,-
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Mack Pilsener	107,-	
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Mack Arctic	107,-	
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Hansa IPA	107,-	
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Gjesteøl - spør oss	72,-	123,-
<small>GUEST BEER - ASK YOUR WAITOR</small>		

ØL PÅ FLASKE

BOTTLED BEER

Mack Isbjørn <small>*BYGG</small>	0.33	98,-
Mack Isbjørn Lite <small>*GLUTENFRI</small>	0.33	98,-
Mack Isbjørn Wit <small>*BYGG, HVETE</small>	0.33	98,-
Nøgne Ø Brown Ale <small>*BYGG</small>	0.33	98,-
Nøgne Ø Pale Ale <small>*BYGG</small>	0.33	98,-
Nøgne Ø IPA <small>*BYGG</small>	0.33	118,-
Nøgne Ø Porter <small>*BYGG</small>	0.33	98,-
Nøgne Ø Saison <small>*BYGG, HVETE</small>	0.33	98,-
BrewDog Vagabond <small>*GLUTENFRI</small>	0.33	98,-
Bulmers Cider <small>*SULFIT</small>	0.50	118,-
Bulmers Red Berries <small>*SULFIT</small>	0.50	118,-
Gjesteøl på flaske <small>SPØR OSS OM UTVALGET</small>		98,-

AKEVITT

AQUAVIT

	4 CL.
Løitens Linie	86,-
Gammel Reserve	86,-
Gammel Opland	86,-
Simers Taffel	86,-
Simers Oslo Aquavit	86,-
Lysholm no.52 Botanisk	86,-
Opland Edel Madeira Finish	94,-
Opland Edel Portvin Finish	94,-
Maquavit	94,-
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
Philipp Kuhn Riesling, Kirschgarten GG Trocken		795,-
<small>PFALZ, TYSKLAND</small>		
Campillo White Barrel Fermented		520,-
<small>SPANIA</small>		
Ravenswood Vintners Blend Chardonnay		575,-
<small>CALIFORNIA, USA</small>		
Malandes Petit Chablis	130,-	690,-
<small>CHABLIS, FRANKRIKE</small>		
Philipp Khun Riesling Trocken	120,-	540,-
<small>PFALZ, TYSKLAND</small>		
Höpler Grüner Veltliner		505,-
<small>BURGENLAND, ØSTERRIKE</small>		
Husets Hvitvin	110,-	495,-
<small>HOUSE WHITE WINE</small>		

RØDVIN *

RED WINE

	15CL.	FLASKE
Robert Mondavi Pinot Noir	130,-	630,-
<small>CALIFORNIA, USA</small>		
Speri Valpolicella Classico Sup. Ripasso		625,-
<small>VENETO, ITALIA</small>		
Luigi di Grasso Piemonte Barbera		620,-
<small>VENETO, ITALIA</small>		
Höpler Leithaberg Blaufränkisch		590,-
<small>BURGENLAND, ØSTERRIKE</small>		
Côte du Rhône, A. Brunell	120,-	550,-
<small>RHÔNE FRANKRIKE</small>		
Husets Rødvin	110,-	495,-
<small>HOUSE RED WINE</small>		

ROSÉVIN *

ROSÉ WINE

	15CL.	FLASKE
AIX Rosévin		565,-
<small>PROVENCE, FRANKRIKE</small>		
Husets Rosévin	110,-	495,-
<small>HOUSE ROSÉ WINE</small>		

MUSSERENDE *

SPARKLING WINE

	12,5CL.	FLASKE
Louis Roederer Cristal		3095,-
<small>CHAMPAGNE, FRANKRIKE</small>		
Louis Roederer Premier Brut		995,-
<small>CHAMPAGNE, FRANKRIKE</small>		
La Maison du Cremant de Bourgogne Brut		515,-
<small>BURGUND, FRANKRIKE</small>		
Husets Prosecco	110,-	495,-
<small>HOUSE PROSECCO</small>		

ANNEN VIN *

OTHER WINES

Abbazia Moscato Spumante	495,-
Nederburg Noble Late Harvest	85,-
Taylor's LBV Portvin	85,-

SJØSLAG

DRINKS & SPIRITS

	4 CL.
Irish Coffee	118,-
Amarula & kaffe	108,-
Rorbua Spritz	128,-
Aperol Spritz	124,-
Koskenkorva Vodka & Red Bull	118,-
Moscow Mule	118,-
Belvedere Pure Vodka	118,-
Mulata Silver Dry Rom & Cola	108,-
El Dorado 15 YO	84,-
Gin & Tonic	108,-
Rorbua Gin & Tonic	128,-
Gin & Tonic	108,-
Harahorn Gin & Tonic	118,-
Harahorn Pink & Tonic	125,-
Kimerud Gin & Tonic	128,-
Kimerud Collector's Pink & Tonic	128,-
Pepe Lopez Tequila Silver	76,-
Les Tres Tonos Tequila Reposado	89,-
Bokma Genever	76,-
Gammel Dansk Bitter	84,-
Underberg Bitter (2cl)	49,-
Fernet Branca	84,-
Jägermeister	84,-
Fisk Classic	78,-
Sambuca Borghetti	78,-
Chili Klaus Bitter No.12	79,-
Grappa de Brunello	94,-

WHISKEY

	4 CL.
Jameson Irish Whiskey	80,-
Jack Daniel's Tennessee	84,-
Woodford Reserve Distillers Select	98,-
Glenfiddich 12 YO Single Malt	88,-
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,-

COGNAC

	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,-
Pere Magloire Calvados X.O.	108,-

* ALLE VÅRE VINER INNEHOLDER SULFIT
ALL OUR WINES CONTAIN SULPHITE