

RORBUA

AKER BRYGGE

SNACKS

REIN SPEKESNACK · 59,-

Reindeer salami snack.

TØRRFISK · 49,-

Dry fish snack.

NØTTER · 32,-

Nuts.

FORRETTER STARTERS

NORDNORSK FJØL · 249,-

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 & 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.

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

SKAGENRØRE · 139,-

DOMAINE DES MALANDES CHABLIS
/ HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Skagenrøre med reker, kreps, røket laks, lodderogn, majones, creme fraiche, dill, rødløk, egg, sitron, salat og grovt brød. Mix of shrimps, crayfish, smoked salmon, capelin roe stirred with mayonnaise, creme fraiche, dill, red onion, egg and lemon served on rustic bread.

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

VEGETAR VEGETARIAN

STEKT BYGGRYN · 198,-

CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL

Serveres med rotgrønnsaker, erter, plommetomat og ruccolasalat. Fried barley with root vegetables, peas, plum tomato and rocket.

BYGG / BARLEY

KJØTT MEAT

RORBUBIFFEN · 315,-

LUIGI ODDERO BARBARESCO DOCG

200 gr. indrefilet av okse serveres med løk, sopp, cherrytomat, asparges og bakte småpoteter.

Serveres med rødvin- eller bernaisesaus. Rorbuas beef steak: 200 gr. beef tenderloin served with onion, mushroom, cherry tomato, asparagus and baked potatoes.

Served with red wine- or Bernaise sauce.

SMØR, SENNEP, LUPIN / BUTTER, MUSTARD, LUPINE

KVALBIFF · 298,-

CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL
/ HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

200 gr. lettstekt hvalbiff serveres med soppstuing, stekte grønnsaker, rødløskompott og råstekte poteter. 200 gr. lightly fried whale. Served with a mushroom stew, fried vegetables, red onion compot and potatoes.

SMØR, FLØTE / BUTTER, CREAM

REINSDYR · 379,-

HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH
/ LUIGI ODDERO BARBARESCO DOCG

200 gr. flatbiff av reinsdyr serveres med rosenkål, bacon, portobellosopp, viltsaus og tyttebær. 200 gr. reindeer served with Brussels sprouts, bacon, portobello mushrooms, game sauce and lingonberries.

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

VILTGRYTE · 299,-

LUIGI ODDERO BARBARESCO DOCG
/ CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL

Elg, reinsdyr og hjort kokt i fløteviltsaus med bacon, løk og champignon. Serveres med potetmos og tyttebær. Stew with moose, reindeer and deer creamed and cooked in a pot with bacon, onions and mushrooms.

Served with mashed potatoes and lingonberries.

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

SMAKEN AV NORGE · 349,-

LUIGI ODDERO BARBARESCO DOCG
/ HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

Grillspyd av hval, hjort, storf, og reinsdyr serveres med stekte poteter og salat med rømme- og ramsløk-dressing.

Taste of Norway: skewers with whale, deer, beef and reindeer served with fried potatoes and salad with sour cream - ramson dressing.

MELK / MILK

HAMBURGER MED OST · 198,-

HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

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

FISK FISH

GRILLET TØRRFISK · 325,-

HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH
/ ROBERT MONDAVI PINOT NOIR

Serveres med gulrotstuing, kokte poteter og baconsaus. Grilled stockfish with mashed carrots, boiled potatoes and bacon gravy.

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

KLIPPFISKGRYTE · 255,-

CECILIA BERETTA SOAVE / HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Rorbuas Bacalao, laget med tomat, løk, hvitløk, paprika, chili, rødvin og oliven. Rorbuas Bacalao made with tomato, onion, garlic, bell pepper, chili, red wine and olives.

FISK, SMØR, SULFIT / FISH, BUTTER, SULPHITE

OVNSBAKT LAKS · 278,-

RAVENSWOOD VINTNERS BLEND CHARDONNAY
/ PHILIPP KHUN RIESLING TRADITION

Serveres med urtebakte grønnsaker, mandelpotetstappe og Sandefjordsmør. Salmon served with herb baked vegetables, mandelpotetstappe and Sandefjordsmør. "Sandefjord butter sauce" and mashed potato.

FISK, FLØTE / FISH, CREAM

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

FESKESUPPA · LITEN 149,- STOR 198,-

PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION

Rorbuas 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 served with vegetables Julienne.

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

DESSERTER DESSERTS

TILSLØRTE LOFOTPIKER · 98,-

TAYLOR'S LBV PORTVIN

Tilslørte bondepiker, laget på rabarbra. Veiled Lofoten girls. Made on rhubarb. Served with crumbles and cream.

FLØTE, HVETE / CREAM, WHEAT

EPLEKAKE · 98,-

NEDERBURG NOBLE LATE HARVEST

Serveres med vaniljeis. Applecake served with vanilla ice cream.

HVETE, KREM, SMØR, EGG / WHEAT, CREAM, BUTTER, EGG

RORBUAS OSTEKAKE · 98,-

NEDERBURG NOBLE LATE HARVEST

Laget på multer. Rorbuas cheesecake, flavoured with cloudbberries.

HVETE, MELK, EGG / WHEAT, MILK, EGG



FINN OSS PÅ FACEBOOK & TRIPADVISOR # RORBUA AKER BRYGGE
FIND US ON FACEBOOK & TRIPADVISOR # RORBUA AKER BRYGGE



HVITVIN*

WHITE WINE

15CL. FLASKE

Husets Hvitvin HOUSE WHITE WINE	98,-	475,-
Höpler Grüner Veltliner BURGENLAND, ØSTERRIKE	125,-	490,-
Philipp Kuhn Riesling Trocken PFALZ, TYSKLAND	110,-	530,-
Domaine des Malandes Chablis BURGUND, FRANKRIKE	125,-	590,-
Cecilia Beretta Soave Classico VENETO, ITALIA	475,-	
Ravenswood Vintners Blend Chardonnay BURGENLAND, ØSTERRIKE	530,-	

RØDVIN*

RED WINE

15CL. FLASKE

Husets Rødvin HOUSE RED WINE	98,-	475,-
Côte du Rhône, A. Brunell RHÔNE FRANKRIKE	110,-	530,-
Höpler Leithaberg Blaufränkisch BURGENLAND, ØSTERRIKE	125,-	590,-
Villa Borghetti, Bardolino Classico VENETO, ITALIA	530,-	
Robert Mondavi Pinor Noir CALIFORNIA, USA	565,-	
Luigi Oddero Barbaresco DOCG PIEMONTE, ITALIA	765,-	

ROSÉVIN*

ROSÉ WINE

15CL. FLASKE

Pasqua 11 Miunutes Rosé PROVENCE, FRANKRIKE	98,-	475,-
AIX Rosévin PROVENCE, FRANKRIKE	115,-	565,-

MUSSERENDE*

SPARKLING

12,5CL. FLASKE

Pasqua Extra Dry Prosecco PROSECCO, ITALIA	98,-	475,-
Anna de Codorniu Organic Brut PENEDÉS, SPANIA	475,-	
Louis Roederer Cristal CHAMPAGNE, FRANKRIKE	2095,-	

ANNEN VIN*

OTHER WINES

6 CL.

Nederburg Noble Late Harvest	68,-	
Taylor's LBV Portvin	68,-	

*ALLE VÅRE VINER INNEHOLDER SULFIT
ALL OUR WINES CONTAIN SULPHITE

KAFFE & TE

COFFEE & TEA

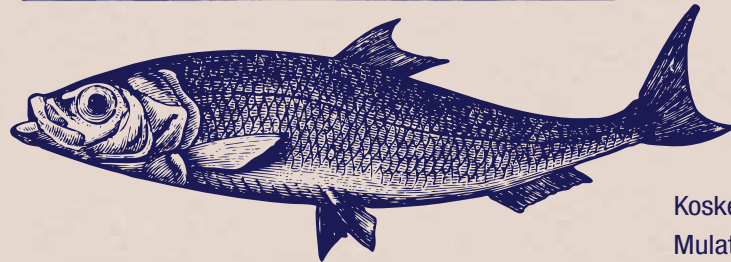
Kaffe / Te*	28,-	
Espresso*	32,-	36,-
Cortado *MELK / MILK	36,-	42,-
Cappuccino *MELK / MILK	38,-	43,-
Caffe Latte *MELK / MILK	38,-	43,-
Caffe Mocca *MELK / MILK	41,-	46,-
Americano*	38,-	43,-
Kakao med krem *FLØTE / CREAM	38,-	

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

MINERALVANN

MINERAL WATER

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

	40CL.	50CL.
Hansa Pilsener *BYGG / BARLEY	82,-	92,-
Mack Pilsener *BYGG / BARLEY	85,-	95,-
Mack Arctic *BYGG / BARLEY	85,-	95,-
Hansa Bayer *BYGG / BARLEY	89,-	98,-
Hansa IPA *BYGG / BARLEY	89,-	98,-
Gjestetårn/guest ale	99,-	123,-

ØL PÅ FLASKE

BEER ON BOTTLE

	STRL.	
Mack Isbjørn *BYGG / BARLEY	0.33	78,-
Mack Wit *HVETE, BYGG / WHEAT, BARLEY	0.33	94,-
Mack Porter *BYGG / BARLEY	0.33	94,-
Nøgne Ø Imp. Brown Ale *BYGG / BARLEY, HVETE / WHEAT	0.33	104,-
Nøgne Ø Hoppy Kveik IPA *BYGG / BARLEY	0.33	98,-
Nøgne Ø Pale Ale *BYGG / BARLEY	0.33	98,-
Nøgne Ø Saison *BYGG, HVETE / BARLEY, WHEAT	0.33	98,-
Hansa Chili Blonde *BYGG, HVETE / BARLEY, WHEAT	0.33	98,-
BrewDog Punk IPA *BYGG / BARLEY	0.33	104,-
Weihenstephaner Hefe *HVETE / WHEAT	0.50	126,-
Estralla Daura * GLUTENFRI / GLUTENFREE	0.33	78,-
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,-

WHISKEY

4CL.

Cú Chulainn Irish Whiskey	80,-
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	84,-
Black Velvet	88,-
Bunnahabhain Toiteach Single Malt	98,-
Oban 14 YO Single Malt	118,-
Balvenie 12 YO Doublewood	108,-
Bowmore 12 YO Single Malt	108,-
Highland Park 12 YO Single Malt	108,-

COGNAC

4CL.

Larsen V.S	88,-
Larsen V.S.O.P	98,-
Larsen X.O	108,-
Braastad V.S.O.P	88,-
Otard V.S.O.P	98,-
Nansen X.O	98,-
Bache X.O	108,-
Renault X.O Carte de Agent	128,-

BRENNEVIN

SPIRITS

4CL.

Koskenkorva Vodka	76,-
Mulata Silver Dry Rhum	76,-
Arctic Distilled Gin	76,-
Harahorn Small Batch Gin	86,-
Kimerud Distilled Gin	96,-
Fisk Classic	76,-
Borghetti Sambuca	76,-
Bokma Genever	76,-
Pepe Lopez Tequila Silver	76,-
Gammel Dansk Bitter	84,-
Underberg Bitter (2cl)	49,-
Fernet Branca	84,-
Jägermeister	84,-
Grappa de Brunello	94,-
Busnel Calvados	88,-
Chateau de Laubade Armagnac	98,-

AKEVITT

AQUAVIT

4CL.

Rorbua Aquavit	84,-
Thor Heyerdahl	84,-
Løitens Linie	84,-
Gammel Reserve	84,-
Gammel Opland	84,-
Simmers Taffel	84,-
Aalborg Taffel	84,-
Barents Aquavit	94,-
Maquavit	94,-

