

RORBUA

AKER BRYGGE

**SOM SKAPT
FOR Å DELES** *MIN. 2 PERS.
MADE FOR SHARING

FRITERT NORSK BRIE · 125,- PR. PERS.

PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION

Serveres med rognebærgele og kjeks.
*Deep fried Norwegian brie served
with rowanberry jelly and crackers.*

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

SKALLDYRSFAT · 495,- PR. PERS.

HÖPLER GRÜNER VELTLINER / HÖPLER PINOT BLANC

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

**FORRETTER
STARTERS**

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 & røkt kveite.
*North Norwegian platter: smoked whale, marinated
redfish with lingonberry, Mack-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

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

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

ROSMARINRØKT REIN · 175,-

LUIGI ODDERO BARBARESCO DOCG

Serveres med syltet fennikel og
mango- og chilisalsa med vinaigrette.
*Rosemary smoked reindeer served with pickled
fennel, mango & chili salsa with vinaigrette.*

SULFIT / SULPHITE

**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

TILSLØRTE LOFOTPIKER · 98,-

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

**HVIT & MØRK
SJOKOLADEMOUSSE · 98,-**

TAYLOR'S LBV PORTVIN

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

MELK, SULFIT, KIWI / MILK, SULPHITE, KIWI

**RABARBRA- OG
PLOMMEKAKE · 98,-**

LA MAISON DU CREMANT 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,-

HÖPLER PINOT BLANC

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

MELK / MILK

**KJØTT
MEAT**

RORBUBIFFEN · 325,-

LUIGI ODDERO BARBARESCO DOCG

200 gr. indrefilet av okse serveres med løk, sopp, tomat, 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 kvalbiff serveres med soppstuing,
stekte grønnsaker, rødløskompott og råstekte poteter.
*Lightly fried whale (200 gr.) 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 bacon,
rosenkål, portobellosopp, viltsaus og tyttebær.
*Reindeer (200 gr.) 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 of game: 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 · 379,-

LUIGI ODDERO BARBARESCO DOCG
/ HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

Grillspyd av hval, hjort, storfe og reinsdyr serveres med
stekt potet og salat med rømme- og ramsløk-dressing.
*The 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 · 225,-

HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

200 gr. burger serveres med ost, bacon, chilimajones,
hjemmesyltede agurker, salat, tomat og pommes.
*Cheeseburger (200 gr.) with bacon, salad, tomato, chili
mayonnaise, home-pickled cucumbers and French fries.*

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

SOMMERSALAT · 229,-

PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION

Salat med spekeskinke, fenalår, bakt geitost, syltede beter og
agurk, rosiner og valnøtter toppet med appelsin- og limedressing.
*Salad with smoked & cured ham, leg of mutton, raisins, walnuts,
pickled beets & cucumber and baked goat cheese
topped with orange & lime dressing.*

VALNØTTER, MELK, SULFIT / WALNUTS, MILK, SULPHITE

**DESSERTER
DESSERTS**

**FISK & SKALLDYR
FISH & SHELLFISH**

REKEBØTTE · 198,-

DOMAINE DES MALANDES CHABLIS / HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Reker i bøtte serveres med brød, majones og sitron.
*Shrimps in a bucket, served with
mayonnaise, bread and lemon.*

SKALLDYR, HVETE, EGG / SHELLFISH, WHEAT, EGG

DAMPEDE BLÅSKJELL · 235,-

DOMAINE DES MALANDES CHABLIS / HÖPLER PINOT BLANC

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

OVNSBAKT LAKS · 298,-

RAVENSWOOD VINTNERS BLEND CHARDONNAY
/ PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION

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

FISK, FLØTE / FISH, CREAM

SMØRSTEKT SMØRTUNGE · 335,-

PETIT CHABLIS

Serveres med scampispyd, erterpurre,
rødvinskott linsesalat og skalldyrsaus.
*Butter flounder served with a scampi skewer, mashed
peas, red wine boiled lentils and shellfish sauce.*

FISK, SMØR, SKALLDYR, HVETE / FISH, BUTTER, SHELLFISH, WHEAT

FESKESUPPA · 198,-

PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION

Rorbuas kremede fiskesuppe laget på hvitvin
og fløte med dagens fangst av fisk og skaldyr,
toppet med grønnsaker Juliene.
*Creamy fish soup made with white wine, today's catch
of fish and shellfish served with vegetables Juliene.*

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

LUN SKALLDYRSALAT · 229,-

PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION
/ DOMAINE DES MALANDES CHABLIS

Serveres med steinbit, laks, reker,
blåskjell, krepsehale og hvitløkssmør.
*Salad with catfish, salmon, shrimp,
mussels, crayfish and garlic butter.*

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

SNACKS

4 NORSKE OSTER · 149,-

Serveres med rognebærgele, 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.



KAFFE, TE & MINERALVANN

COFFEE, TEA & MINERALWATER

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

