

N 59°54'31.658"

RORBUA

Ø 10°43'27.694"

AKER BRYGGE

SMÅRETTER

APPETIZERS

BLÅSKJELL FORRETT · 198,-

400 gr. dampet med fløte, hvitvin, hvitløk, chili og grønnsaker, serveres med pommes frites.
Mussels (400 gr.) steamed with white wine, cream, garlic, chili and vegetables, served with French fries.

BLØTDYR, FLØTE, HVITLØK / MOLLUSCS, CREAM, GARLIC

FESKESUPPA FORRETT · 198,-

Rorbuas kremede fiskesuppe laget med dagens fangst av fisk og skalldyr og grønnsaker Julienne. Serveres med brød og smør.
Creamy fish soup made with todays catch of fish and shellfish topped with vegetables Julienne. Served with bread and butter.

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

GRAVA 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 / CREAM, SULPHITE

SKAGENRØRE · 198,-

Vår versjon av Skagenrøre med reker, kreps, røkt laks, lodderogn, majones, dill, rødløk, egg, sitron, salat og brød.
Our signature shrimp salad sandwich. Shrimps and crayfish stirred with mayonnaise, 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,-

Salat med bakte grønnsaker, quinoa, cherry tomat og sitrondressing.
(Legg til reker + 38,- eller laks + 99,-)
Salad with baked vegetables, quinoa, cherry tomato and lemon dressing.
(Add shrimps + 38,- or salmon + 99,-)

(SKALLDYR / FISK) / (SHELLFISH / FISH)

KJØTT

MEAT

SMAKEN AV NORGE · 498,-

Grillspyd med hval, hjort, ytrefilet 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,-

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 / CREAM, MILK, BUTTER

KVALBIFF · 379,-

200gr. lettstekt hvalbiff med soppsstuing, stekte grønnsaker, rødløskompott og bakt potet.
Lightly fried whale (200 gr.) served with mushroom stew, fried vegetables, red onion compot and baked potato.

HVETE, SMØR, FLØTE / WHEAT, BUTTER, CREAM

RORBUBIFFEN · 379,-

200gr. ytrefilet av okse serveres med løk, sopp, asparges, bakt potet og Bearnaise. Rorbuas beef tenderloin (200 gr.) served with onion, mushroom, asparagus, baked potato and Bearnaise.

HVETE, SMØR, FLØTE / WHEAT, BUTTER, CREAM

REINSDYR · 479,-

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.

HVETE, SMØR, FLØTE, SULFIT / WHEAT, BUTTER, CREAM, SULPHITE

HAMBURGER MED OST · 249,-

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

DAMPA BLÅSKJELL · 249,-

600 gr. dampet med fløte, hvitvin, hvitløk, chili og grønnsaker, serveres med pommes frites.
Mussels (600 gr.) steamed with white wine, cream, garlic, chili and vegetables, served with French fries.

BLØTDYR, FLØTE, HVITLØK / MOLLUSCS, CREAM, GARLIC

FESKESUPPA · 279,-

Rorbuas kremede fiskesuppe laget med dagens fangst av fisk og skalldyr og grønnsaker Julienne. Serveres med brød og smør.
Creamy fish soup made with todays catch of fish and shellfish topped with vegetables Julienne. Served with bread and butter.

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

TORSK · 349,-

Serveres med grønnsaker, kokte poteter, Sandefjordsmør og sitron.
Cod served with vegetables, boiled potatoes, "Sandefjord" butter sauce and lemon.

FISK, SMØR, HVETE / FISH, BUTTER, WHEAT

OVNSBAKT LAKS · 379,-

Serveres med grønnsaker, poteter og smørsaus med sitron.
Ovenbaked salmon served with vegetables, potatoes and butter sauce with lemon.

FISK, HVETE, SMØR / FISH, WHEAT, BUTTER

BOKNAFISK · 379,-

Serveres med gulrotstuing, kokt potet og stekt bacon.
"Boknafish" with mashed carrot, boiled potatoes and bacon.

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

SØTSAKER

SWEETS

TILSLORTE LOFOTPIKER · 129,-

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

FLØTE, HVETE / CREAM, WHEAT

RORBUAS OSTEKAKE · 109,-

Serveres med frukt.
Rorbuas cheesecake with fruit.

HVETE, MELK, EGG / WHEAT, MILK, EGG

IS & SORBET · 98,-

Serveres med krønsj og bær.
Ice cream & sorbet with crumble & berries.

MELK, FLØTE, HVETE / MILK, CREAM, HVETE



SCAN QR KODE FOR Å BESTILLE DIREKTE MED MOBILEN.



RORBUA - AKER BRYGGE

KAFFI, TE & MINERALVANN

COFFEE, TEA & MINERALWATER

Kaffi / Te	34,-
Coca Cola, Cola Zero	56,-
Fanta, Sprite	56,-
Eplemost, Appelsinjuice	56,-
Olden Naturell	56,-
Mack isbjørn Lite Free	79,-
Nøgne Ø - Stripped Craft	79,-

ØL PÅ TAPP

DRAFT BEER

	25CL.	50CL.
Hansa Pilsener	75,-	120,-
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Hansa Bayer	79,-	120,-
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Mack Pilsener	128,-	
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Mack Arctic	128,-	
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Hansa IPA	128,-	
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Gjesteøl - spør oss	79,-	128,-
<small>GUEST BEER - ASK YOUR WAITOR</small>		

ØL PÅ FLASKE

BOTTLED BEER

Mack Isbjørn <small>*BYGG</small>	0.33	108,-
Mack Isbjørn Lite <small>*GLUTENFRI</small>	0.33	108,-
Nøgne Ø Brown Ale <small>*BYGG</small>	0.33	112,-
Nøgne Ø Pale Ale <small>*BYGG</small>	0.33	112,-
Nøgne Ø IPA <small>*BYGG</small>	0.33	128,-
Nøgne Ø Porter <small>*BYGG</small>	0.33	128,-
Nøgne Ø Saison <small>*BYGG, HVETE</small>	0.33	128,-
Bulmers Cider <small>*SULFITT</small>	0.50	128,-
Bulmers Red Berries <small>*SULFITT</small>	0.50	128,-
Gjesteøl på flaske <small>SPØR OSS OM UTVALGET</small>		112,-

AKEVITT

AQUAVIT

	4 CL.
Løiten Linie	98,-
Gammel Reserve	98,-
Gammel Opland	98,-
Simers Taffel	98,-
Simers Oslo Aquavit	98,-
Lysholm no.52 Botanisk	98,-
Maquavit	102,-
Gilde Dill	98,-
Gilde Non Plus Ultra	128,-
Opland Edel Madeira Finish	122,-
Opland Edel Portvin Finish	122,-

HVITVIN *

WHITE WINE

	15CL.	FLASKE
Philipp Kuhn Riesling, Kirschgarten GG Trocken		795,-
<small>PFALZ, TYSKLAND</small>		
Malandes Petit Chablis	140,-	695,-
<small>CHABLIS, FRANKRIKE</small>		
Philipp Khun Riesling Trocken	135,-	655,-
<small>PFALZ, TYSKLAND</small>		
Campillo White Barrel Fermented	135,-	655,-
<small>SPANIA</small>		
Husets Hvitvin	125,-	645,-
<small>HOUSE WHITE WINE</small>		

RØDVIN *

RED WINE

	15CL.	FLASKE
Robert Mondavi Pinor Noir	145,-	715,-
<small>CALIFORNIA, USA</small>		
Speri Valpolicella Superiore Ripasso		675,-
<small>VENETO, ITALIA</small>		
Luigi di Grasso Piemonte Barbera		675,-
<small>VENETO, ITALIA</small>		
Côte du Rhône, A. Brunell	135,-	655,-
<small>RHÔNE, FRANKRIKE</small>		
Husets Rødvin	125,-	645,-
<small>HOUSE RED WINE</small>		

ROSÉVIN *

ROSÉ WINE

	15CL.	FLASKE
AIX Rosévin		595,-
<small>PROVENCE, FRANKRIKE</small>		
Husets Rosévin	125,-	645,-
<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>		
Henriot Champagen Brut		995,-
<small>CHAMPAGNE, FRANKRIKE</small>		
Maison du Cremant de Bourgogne Brut		585,-
<small>BURGUND, FRANKRIKE</small>		
Cartemisia Prosecco Organic	135,-	655,-
<small>VALLE REALE, ITALIA</small>		
Husets Cremant	125,-	645,-
<small>HOUSE CREMANT</small>		

ANNEN VIN *

OTHER WINES

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

* ALLE VÅRE VINER INNEHOLDER SULFITT
ALL OUR WINES CONTAIN SULPHITE

SJØSLAG

DRINKS & SPIRITS

	4 CL.
Irish Coffee	138,-
Baileys	72,-
Baileys & kaffe	98,-
Amarula & kaffe	98,-
Rorbua Spritz	138,-
Aperol Spritz	134,-
Vodka & Red Bull	128,-
Jägermeister & Red Bull	128,-
Jägermeister & Cola	128,-
Moscow Mule	134,-
Belvedere Pure Vodka	128,-
Rom & Cola	126,-
Gin & Tonic	126,-
Rorbua Gin & Tonic	138,-
Harahorn Gin & Tonic	146,-
Harahorn Pink & Tonic	146,-
Kimerud Gin & Tonic	142,-
Kimerud Collector's Pink & Tonic	142,-
Pepe Lopez Tequila Silver	92,-
Les Tres Tonos Tequila Reposado	106,-
Bokma Genever	92,-
Gammel Dansk Bitter	92,-
Underberg Bitter (2cl)	45,-
Fernet Branca	92,-
Jägermeister	92,-
Fisk Classic	88,-
Sambuca Borghetti	92,-
Chili Klaus Bitter No.12	88,-
Grappa de Brunello	98,-

WHISKEY

	4 CL.
Jameson Irish Whiskey	98,-
Jack Daniel's Tennessee	98,-
Woodford Reserve Distillers Select	124,-
Glenfiddich 12 YO Single Malt	122,-
Bowmore 12 YO Single Malt	128,-
Highland Park 12 YO Single Malt	118,-
Oban 14 YO Single Malt	124,-
Balvenie 12 YO Doublewood	128,-
Bunnahabhain Toiteach Single Malt	124,-
Kavalan Concert Master Single Malt	148,-
Kavalan Classic Single Malt	152,-

COGNAC

	4 CL.
Larsen V.S	98,-
Larsen V.S.O.P	108,-
Larsen X.O	118,-
Braastad V.S	98,-
Braastad V.S.O.P	108,-
Braastad X.O	118,-
Otard V.S.O.P	124,-
Bache X.O	124,-
Renault X.O Carte de Agent	138,-
Boulard Grand Solage Calvados	124,-
Pere Magloire Calvados X.O	128,-



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



RORBUA - AKER BRYGGE

WWW.RORBUA.AS