



# RORBUA

WWW.RORBUA.AS

## SMÅRETTER APPETIZERS

**1. GRAVET REIN · 225,-**  
Med dillstuede poteter, rødvinsmarinert pære og ruccolla med tyttebærdressing.  
*Cured reindeer with dill stewed potatoes, red wine marinated pear and rocket with lingonberry dressing.*

FL. SU

**2. SKAGENRØRE · 279,-**  
Vår versjon av Skagenrøre med reker, kreps, røkt laks, lodderogn, majones, dill, rødløk, egg, salat, sitron og brød.  
*Sandwich with shrimp and crayfish stirred with mayonnaise, egg, red onion, lemon and dill, and capelin roe served on bread, topped with smoked salmon*

SK, FI, HV, ME, EG

**3. REIN OG ELG · 298,-**  
Platte med reinpølse, elgpølse, rein- og elgsnabb, eggerøre, potetsalat, syltede rødbeter og flatbrød.  
*Platter with reindeer sausage, moose sausage, cured reindeer and moose sausage, scrambled eggs, potato salad, pickled beets, and flatbread.*

EG, HV, SM, SU

**4. KVEITE OG LAKS · 349,-**  
Platte med røkt kveite og akevitt marinert laks serveres med potetsalat, eggerøre og loff.  
*Platter of smoked halibut and aquavit marinated salmon served with potato salad, scrambled eggs and bread.*

FI, SK, EG, HV, SM, SU

## KJØTT MEAT

**10. SMAKEN AV NORGE · 549,-**  
Grillspyd med hval, hjort, ytrefilet og reinsdyr. Serveres med ovnstekte potetbåter og salat med rømme- og ramsløk dressing.  
*Taste of Norway; skewer with whale, deer, beef and reindeer served with ovenbaked potato wedges and salad with sour cream- and ramson dressing.*

ME, HL

**11. REINSDYR · 549,-**  
Flatbiff av reinsdyr (200 gr.) med bacon, rosenkål, portobello, ovnsstekte potetbåter, tyttebær og viltsaus.  
*Reindeer (beef topside 200 gr.) with bacon, Brussels sprouts, portobello mushrooms, ovenbaked potato wedges, game sauce and lingonberries.*

SM, FL, SU, SO, SK, HL

**12. KVALBIFF · 485,-**  
200gr. lettstekt hvalbiff med stekte grønnsaker, soppstuing, rødløkskompott og ovnsstekte båtpoteter.  
*Lightly fried whale (200 gr.) served with mushroom stew, red onion compot, fried vegetables and ovenbaked potato wedges.*

SM, FL, HL

**13. RORBUBIFFEN · 498,-**  
200gr. indrefilet av okse serveres med løk, sopp, asparges, ovnsstekte potetbåter og Bearnaise.  
*Rorbua's beef tenderloin (200 gr.) with onion, mushrooms, asparagues, ovenbaked potato wedges and Bearnaise.*

SM, EG, SO, SK, HL

**14. RORBUA'S VILTGRYTE · 398,-**  
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.*

FL, ME, SM

**15. HAMBURGER MED OST · 298,-**  
Med ost, bacon, salat, tomat, syltet agurk, chilimajones og pommes frites.  
*Burger with cheese, bacon, salad, tomato, pickled cucumbers, chili mayonnaise and French fries.*

HV, SS, SE, EG

## FISK & SKALLDYR FISH & SHELLFISH

**20. BOKNAFISK · 445,-**  
Serveres med gulrotstuing, kokt potet og stekt bacon.  
*"Boknafisk" - is a variant of stockfish and is fish that is partially dried by sun and wind on racks or walls during the winter months. - served with mashed carrot, boiled potatoes and bacon.*

FI, ME, FL, HV, SM

**21. OVNSBAKT LAKS · 425,-**  
Laks serveres med grønnsaker, kokt potet og smørsaus med sitron.  
*Ovenbaked salmon served with vegetables, boiled potatoes and butter sauce with lemon.*

FI, SM, FL, ME, HL

**22. DAMPA BLÅSKJELL · 298,-**  
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.*

BL, FL, HL, CH, ME

**23. FESKESUPPA · 298,-**  
Rorbua's kremede fiskesuppe laget med laks, torsk, reker, scampi, blåskjell, kreps og grønnsaker Julienne.  
*Served with bread and butter.*

FI, BL, SK, FL, ME

## SALATER SALADS

**40. AVOKADOSALATEN · 249,-**  
Salat med avokado, spinat, mais gulrot og rødbeter toppet med honning- og sitrondressing.  
*Salad with avocado, spinach, carrot, sweet corn and beets topped with a honey- and lemon dressing.*

HL

**41. SALAT MED LAKS · 299,-**  
Avokadosalaten med tilsatt laks.  
*The avocado salad with salmon.*

FI, HL

**42. SALAT MED REKER · 299,-**  
Avokadosalaten med tilsatte reker.  
*The avocado salad with shrimps.*

SK, HL

## NORSK DUETT NORWEGIAN DUO

*To favoritter servert sammen som en porsjon.*

*Two favourites served together as one portion.*

**30. REIN OG KVAL · 598,-**  
Flatbiff av reinsdyr med bacon, rosenkål, portobello, ovnsstekte potetbåter, tyttebær og viltsaus. Og lettstekt hvalbiff med stekte grønnsaker, soppstuing, rødløkskompott og ovnsstekte båtpoteter.  
*Reindeer, beef topside, with bacon, Brussels sprouts, portobello mushrooms, ovenbaked potato wedges, game sauce and lingonberries. And lightly grilled whale served with mushroom stew, red onion compot, fried vegetables and ovenbaked potato wedges.*

FL, SM, SU, HL, ME

**31. LAKS OG REIN · 598,-**  
Laks serveres med grønnsaker, kokt potet og smørsaus med sitron. Og Flatbiff av reinsdyr med bacon, rosenkål, portobello, ovnsstekte potetbåter, tyttebær og viltsaus.  
*Ovenbaked salmon served with vegetables, boiled potatoes and butter sauce with lemon. And reindeer, beef topside, with bacon, Brussels sprouts, portobello mushrooms, ovenbaked potato wedges, game sauce and lingonberries.*

FI, SM, FL, SU, HL, ME

## DESSERT SWEETS

**50. TILSLØRTE LOFOTPIKER · 159,-**  
Vår versjon av tilsørte bondepiker, laget på rabarbra, krønsj og krem.  
*"Veiled Lofoten girls" Our vaersion of a traditional desert. Made with rhubarb, crumbles and cream.*

FL, HV

**51. RORBUA'S OSTEKAKE · 159,-**  
Serveres med sesongens frukt.  
*Rorbua's cheesecake with fruit.*

FL, ME

Rorbua



DU FINNER OSS PÅ:  
FACEBOOK & INSTAGRAM

BL: BLØTDYR/MOLLUSCS CH: CHILI/CHILI EG: EGG/EGG FI: FISK/FISH FL: FLØTE/CREAM HL: HVITLØK/GARLIC HV: HVETE/WHEAT ME: MELK/MILK  
MU: MUSKAT/NUTMEG NØ: NØTTER/NUTS SK: SKALLDYR/SHELLFISH SE: SENNEP/MUSTARD SM: SMØR/BUTTER SO: SOYA SS: SESAM/SESAME SU: SULFITT/SULPHITE

## ØL PÅ FAT BEER ON TAP

	25CL.	50CL.
Hansa Pilsener <small>BY</small>	84,-	132,-
Mack Pilsener <small>BY</small>		138,-
Hansa Bayer <small>BY</small>	86,-	138,-
Hansa Mango IPA <small>BY/HV</small>		138,-
Hansa IPA <small>BY</small>		138,-
Nøgne Ø 4885 Blanc <small>BY/HV</small>	86,-	138,-
Nøgne Ø Belgian Blonde <small>BY/HV</small>	86,-	138,-

## ØL PÅ FLASKE BOTTLED BEER

Mack Arctic 0.33 <small>BY</small>	128,-
Mack Isbjørn Lite 0.33 <small>GLUTENFRI</small>	128,-
Hansa Lite 0.33 <small>GLUTENFRI</small>	128,-
Nøgne Ø Brown Ale 0.33 <small>BY</small>	138,-
Nøgne Ø IPA 0.33 <small>BY</small>	138,-
Nøgne Ø Porter 0.33 <small>BY</small>	138,-
Nøgne Ø Saison 0.33 <small>BY, HV</small>	138,-
Nøgne Ø Ginger Juice 0.33	132,-
Bulmers Cider 0.5 <small>SU</small>	148,-
Bulmers Red Berries 0.5 <small>SU</small>	148,-

## AKEVITT AQUAVIT

	4 CL.
Arvesølvet	118,-
Løiten Linie	118,-
Gammel Reserve	118,-
Gammel Opland	124,-
Nansen Fatlagret	124,-
Simers Taffel	108,-
Lyng Premium Botanical	124,-
Lysholm no.52 Botanisk	124,-
Maquavit	128,-
Kjellermesterens Premium Reserve	148,-
Gilde Non Plus Ultra	158,-

## KAFFI & MINERALVANN COFFEE & MINERALWATER

Kaffe	49,-
Coça Cola / Cola Zero 0,33	56,-
Fanta 0,33	56,-
Sprite 0,33	56,-
Eplemost 0,33	56,-
Appelsinjuice 0,33	56,-
Mack Arctic Water 0,33	56,-
Mack isbjørn Lite Free 0,33 <small>BY</small>	79,-
Nøgne Ø - Stripped Craft 0,33 <small>BY</small>	79,-

## SNACKS FRA BAREN BAR SNACKS

Peanøtter <small>PE</small> <i>Peanuts.</i>	59,-
Chilinøtter <small>PE</small> <i>Chilnuts.</i>	59,-
Tørrfisk <small>FI</small> <i>Stockfish snack</i>	149,-

## HVITVIN WHITE WINE

	15CL.	FLASKE
Husets Hvitvin <small>HOUSE WHITE WINE</small>	132,-	649,-
OMA Pfalz Riesling <small>PFALZ, TYSKLAND</small>	148,-	735,-
OMA Alvarinho <small>MELGAÇO E MONÇÃO, PORTUGAL</small>		745,-
OMA Grüner <small>WEINLAND, ØSTERRIKE</small>		795,-
Louis Robin Chablis <small>CHABLIS, FRANKRIKE</small>	165,-	825,-
Philipp Kuhn Riesling, Kirschgarten GG Trocken <small>PFALZ, TYSKLAND</small>		845,-

## RØDVIN RED WINE

	15CL.	FLASKE
Husets Rødvín <small>HOUSE RED WINE</small>	132,-	649,-
Rémy Ferbras Côtes du Rhône <small>RHÔNE, FRANKRIKE</small>	148,-	725,-
Antiche Terre Valpolicella Ripasso <small>VENETO, ITALIA</small>		735,-
OMA Barbera d'Alba <small>PIEMONTE, ITALIA</small>	155,-	775,-
OMA Pinot Noir <small>CALIFORNIA, USA</small>		1095,-

## ROSEVIN ROSE WINE

	15CL.	FLASKE
Husets Rosévin <small>HOUSE ROSÉ WINE</small>	132,-	649,-
XIN OMA Rosévin <small>MAKEDONIA, HELLAS</small>		795,-

## MUSSERENDE SPARKLING WINE

	12.5CL.	FLASKE
Mionetto Treviso Prosecco Brut <small>VENETO, ITALIA</small>	132,-	649,-
Villa Bordeaux Cremant Brut <small>BORDEAUX, FRANKRIKE</small>		725,-
Maison du Cremant de Bourgogne Brut <small>BURGUND, FRANKRIKE</small>		765,-
Henriot Champagne Brut <small>CHAMPAGNE, FRANKRIKE</small>		1045,-

## SJØSLAG DRINKS & SPIRITS

	4CL.
Irish Coffee	148,-
Baileys	72,-
Baileys & kaffe	121,-
Amarula & kaffe	121,-
Rorbuva Spritz	158,-
Aperol Spritz	158,-
Vodka & Red Bull	144,-
Vodka & Cola	144,-
Jägermeister & Red Bull	144,-
Moscow Mule	148,-
Belvedere Pure Vodka	154,-
Rom & Cola	144,-
Gin & Tonic	144,-
Rorbuas Gin & Ginger	152,-
Harahorn Gin & Tonic	159,-
Harahorn Pink & Tonic	159,-
Lyng Botanical & Tonic	158,-
Pepe Lopez Tequila Silver	122,-
Patron Anejo	148,-
Bokma Genever	122,-
Gammel Dansk Bitter	112,-
Underberg Bitter (2cl)	70,-
Fernet Branca	114,-
Jägermeister	118,-
Fisk Classic	98,-
Sambuca	108,-
Chili Klaus Bitter No.12	98,-
Grappa de Brunello	148,-

## WHISKEY

	4 CL.
Jameson Irish Whiskey	112,-
Jack Daniel's Tennessee	122,-
Woodford Reserve Distillers Select	148,-
Glenfiddich 12 YO Single Malt	152,-
Bowmore 12 YO Single Malt	158,-
Highland Park 12 YO Single Malt	154,-
Oban 14 YO Single Malt	156,-
Balvenie 12 YO Doublewood	158,-
Bunnahabhain Toiteach	158,-

## COGNAC

	4 CL.
Larsen V.S	118,-
Larsen V.S.O.P	132,-
Larsen X.O	148,-
Braastad V.S	118,-
Braastad V.S.O.P	132,-
Braastad X.O	148,-
Otard V.S.O.P	168,-
Bache X.O	178,-
Renault X.O Carte de Agent	218,-
Boulard Grand Solage Calvados	124,-
Pere Magloire Calvados X.O	128,-



*Rorbuva*

VÅRE VINER INNEHOLDER SULFITT  
OUR WINES CONTAIN SULPHITE  
BY: BYGG/BARLEY HV: HVETE/WHEAT SU: SULFITT/SULPHITE  
PE: PEANØTTER/PEANUTS FI: FISK/FISH



SCAN QR KODE FOR Å LESE  
MER OM PRODUKTENE OG  
BESTILLE MED MOBILEN