

N 59°54'31.658"

RORBUA

Ø 10°43'27.694"

AKER BRYGGE

SMÅRETTER

APPETIZERS

VARMRØYKA REIN · 125,-

MALANDES PETIT CHABLIS / HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Flatbiff av rein, spinat, ruccola, rødbetpurè og appelsinmarinerte grønnsaker.

Hot smoked inside round reindeer with spinach, beet puree and orange marinated vegetables.

SULFITT

SKAGENRØRE · 125,-

MALANDES PETIT CHABLIS / HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Vår versjon av Skagenrøre med reker, kreps, 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

VEGETAR

VEGETARIAN

STEKT BYGGRYN · 198,-

CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL / VILLA BORGHETTI BARDOLINO CLASSICO

Serveres med rotgrønnsaker, erter, plommetomat og ruccolasalat.

Fried barley with root vegetables, peas, plum tomato and rocket.

BYGG

VEGANBURGER · 198,-

MACK ARCTIC / HANSA BAYER

Serveres med sopp, løk, eggefri aioli, pommes frites og glutenfritt hamburgerbrød.

Vegan burger with mushrooms, onion, egg free aioli, French fries and glutenfree bread.

SNACKS

SNACKS

TØRRFESK · 89,-

Dry fish snack.

NØTTER · 34,-

Nuts.

KJØTT

MEAT

SMAKEN AV NORGE · 425,-

CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL / 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

RORBUAS VILTGRYTE · 329,-

CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL / LUIGI ODDERO BARBARESCO

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

KVALBIFF · 329,-

CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL / HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

200 gr. lettstekt hvalbiff serveres med soppstuing, stekte grønnsaker, rødlokskompott og råstekte poteter.

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

SMØR, FLØTE

RORBUBIFFEN · 329,-

HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

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. Red wine- or Bernaise sauce.

SMØR, SENNEP, LUPIN

REINSDYR · 369,-

HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH / LUIGI ODDERO BARBARESCO

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, SULFITT

HAMBURGER MED OST · 225,-

CÔTES DU RHÔNE, A. BRUNELL / HÖPLER BLAUFRÄNKISCH

200 gr. serveres med ost, bacon, salat, chilimajones, tomat, hjemmesyltede agurker og pommes frites.

200 gr. cheeseburger served with bacon, salad, chili mayonnaise, tomato, home pickled cucumbers and French fries.

HVETE, SESAM, SENNEP, EGG, SULFITT

FISK

FISH

FESKESUPPA · 229,-

PHILIPP KUHN RIESLING TRADITION / MALANDES CHABLIS 1ER CRU

Rorbuas kremede fiskesuppe laget på hvitvin og fløte med dagens fangst av fisk og skalldyr, toppet med grønnsaker Julienne.

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

FISK, BLØTDYR, SKALLDYR, FLØTE

OVNSBAKT LAKS · 279,-

RAVENSWOOD VINTNERS BLEND CHARDONNAY / PHILIPP KHUN RIESLING TRADITION

Serveres med grønnsaker, poteter og Sandefjordsmør. Ovenbakt salmon served with vegetables, potatoes and "Sandefjord" butter sauce.

FISK, SMØR

DESSERT

DESSERT

TILSLØRTE LOFOTPIKER · 98,-

NEDERBURG NOBLE LATE HARVEST

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

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

FLØTE, HVETE

LUN SJOKOLADEFONDANT · 98,-

NEDERBURG NOBLE LATE HARVEST

Vaniljeis og bær.

Chocolate fondant, vanilla ice cream and berries.

SMØR, EGG, HVETEMEL, SPOR AV HASSELNØTTER

NYSTEKT EPLEKAKE · 98,-

BROWN BROTHERS ORANGE & MUSCAT FLORA

Kanelkjeks, vaniljesaus og is.

Apple cake, cinnamon cracker, vanilla sauce and ice cream.

HVETEMEL, SMØR, FLØTE, EGG



ETBL. 1990

KAFFI, TE & MINERALVANN

COFFEE, TEA & MINERALWATER

Kaffi / Te	32,-
Espresso / Americano	34 / 38,-
Coca Cola, Cola Zero	56,-
Fanta, Sprite	56,-
Eplemost, Appelsinjuice	48,-
Olden Naturell	48,-
RedBull	59,-
Clausthaler alkoholfritt øl	56,-
Mack Freeze alkohol- og glutenfritt øl	58,-
Nøgne Ø, Stripped Craft	56,-

ØL PÅ TAPP

DRAFT BEER

	25CL.	50CL.
Hansa Pilsener	68,-	103,-
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Mack Pilsener	103,-	
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Mack Arctic	103,-	
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Hansa IPA	103,-	
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Hansa Bayer	68,-	103,-
<small>*BYGG / BARLEY</small>		
Gjesteøl - spør oss	75,-	123,-
<small>GUEST BEER - ASK YOUR WAITOR</small>		

ØL PÅ FLASKE

BOTTLED BEER

Mack Isbjørn <small>*BYGG</small>	0.33	82,-
Mack Isbjørn Lite <small>*GLUTENFRI</small>	0.33	82,-
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 Saison <small>*BYGG, HVETE</small>	0.33	98,-
Nøgne Ø Porter <small>*BYGG, HVETE</small>	0.33	98,-
Nøgne Ø IPA <small>*BYGG</small>	0.33	98,-
BrewDog Vagabond <small>*GLUTENFRI</small>	0.33	88,-
Bulmers Cider <small>*SULFIT</small>	0.50	108,-
Bulmers Red Berries <small>*SULFIT</small>	0.50	108,-
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,-



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

HVITVIN *

WHITE WINE

	15CL.	FLASKE
Husets Hvitvin	105,-	495,-
<small>HOUSE WHITE WINE</small>		
Höpler Grüner Veltliner	505,-	
<small>BURGENLAND, ØSTERRIKE</small>		
Cecilia Beretta Soave Classico	525,-	
<small>VENETO, ITALIA</small>		
Höpler Pinot Blanc	515,-	
<small>BURGENLAND, ØSTERRIKE</small>		
Philipp Kuhn Riesling Trocken	120,-	530,-
<small>PFALZ, TYSKLAND</small>		
Ravenswood Vintners Blend Chardonnay	530,-	
<small>CALIFORNIA, USA</small>		
Petit Chablis, Domaine des Malandes	590,-	
<small>CHABLIS, FRANKRIKE</small>		
Philipp Kuhn Riesling, Kirschgarten GG Trocken	795,-	
<small>PFALZ, TYSKLAND</small>		

RØDVIN *

RED WINE

	15CL.	FLASKE
Husets Rødvinn	105,-	495,-
<small>HOUSE RED WINE</small>		
Côte du Rhône, A. Brunell	115,-	550,-
<small>RHÔNE FRANKRIKE</small>		
Höpler Leithaberg Blaufränkisch	120,-	590,-
<small>BURGENLAND, ØSTERRIKE</small>		
Villa Borghetti, Bardolino Classico	560,-	
<small>VENETO, ITALIA</small>		
Boom Boom Syrah, Charles Smith	565,-	
<small>WASHINGTON, USA</small>		
Speri Valpolicella Classico Sup. Ripasso	605,-	
<small>VENETO, ITALIA</small>		
Luigi Oddero Barbaresco	795,-	
<small>PIEMONTE, ITALIA</small>		
Château de Pez	805,-	
<small>BORDEAUX, FRANKRIKE</small>		

ROSÉVIN *

ROSÉ WINE

	15CL.	FLASKE
Husets Rosévin	105,-	495,-
<small>HOUSE ROSÉ WINE</small>		
AIX Rosévin	565,-	
<small>PROVENCE, FRANKRIKE</small>		

MUSSERENDE *

SPARKLING WINE

	12,5CL.	FLASKE
Husets Prosecco	105,-	495,-
<small>HOUSE PROSECCO</small>		
La Maison du Cremant de Bourgogne Brut	515,-	
<small>BURGUND, FRANKRIKE</small>		
Louis Roederer Premier Brut	995,-	
<small>CHAMPAGNE, FRANKRIKE</small>		
Louis Roederer Cristal	3095,-	
<small>CHAMPAGNE, FRANKRIKE</small>		

ANNEN VIN *

OTHER WINES

	6CL.
Brown Brothers Orange & Muscat Flora	85,-
Nederburg Noble Late Harvest	85,-
Taylor's LBV Portvin	85,-

WHISKEY & COGNAC

	4 CL.
Jameson Irish Whiskey	84,-
Jack Daniel's Tennessee	84,-
Woodford Reserve Distillers Select	98,-
Glenfiddich 12 YO Single Malt	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,-
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	108,-
Pere Magloire Calvados X.O.	108,-

SJØSLAG

DRINKS & SPIRITS

	4 CL.
Irish Coffee	118,-
Amarula Kaffe	98,-
Rorbua Spritz	128,-
Aperol Spritz	124,-
Koskenkorva Vodka & Energidrikk	118,-
Moscow Mule	118,-
Belvedere Pure Vodka	118,-
Mulata Silver Dry Rom & Cola	108,-
El Dorado 15 YO	86,-
El Dorado 21 YO	116,-
Rorbua Gin & Tonic	128,-
Arctic Distilled 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	84,-
Les Tres Tonos Tequila Reposado	89,-
Bokma Genever	76,-
Gammel Dansk Bitter	84,-
Amarula	89,-
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,-

* ALLE VÅRE VINER INNEHOLDER SULFIT
ALL OUR WINES CONTAIN SULPHITE

WWW.ROBUA.AS