BEER

NO/EN

NORWAY'S
Coastal
Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES

NORWAY'S

Coastal Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES

BEER MENU

Choose from crisp pilsners, refreshing pale ales and characterful lagers, brewed along Norway's coast and inspired by centuries of craft and coastal tradition.



RAISE A TOAST TO THE COAST

Every beer on this menu has its own story – of mountain water, coastal towns and long brewing traditions. Discover crisp pilsners, characterful ales and northern craft creations inspired by fjords, fisheries and Arctic skies, alongside a handful of carefully chosen classics.

CONSCIOUSLY CRAFTED

The ECO symbol indicates drinks made from ingredients sourced with great consideration for the environment. It highlights choices that support responsible production and more sustainable practices.



BEER

MACKS ØLBRYGGERI

TROMSØ, 69° NORD

Macks Ølbryggeri er verdens nordligste bryggeri. Bryggeriet ble grunnlagt i 1877 av Ludwig Markus Mack, og er det fjerde største bryggeriet i Norge, og antakelig en av de sterkeste merkevarene fra Nord-Norge. Bryggeriets hovedproduksjon ligger i Nordkjosbotn, rundt 70 km fra Tromsø.

Macks historiske lokaler i Tromsø huser administrasjonen, ølbutikken Kjeller 5, den legendariske puben Ølhallen, med Europas lengste tappebro og Mack mikrobryggeri. Morsomme fakta: Macks «Isbjørn» og «Arctic Beer» var de første ølsortene som kom seg både til Nordpolen (1981) og Sydpolen (1990)!

ET LANGVARIG SAMARBEID

Fra sitt hjemsted i Arktis brygger Mack også et utvalg økologiske øl som gjenspeiler renheten i nord. Med nøye utvalgte råvarer og fokus på balanse og rene smaker gir de et friskt uttrykk for norsk bryggetradisjon.

I 2023 ble vårt langvarige samarbeid markert med et økologisk øl utviklet spesielt for Hurtigruten – et øl som bærer vårt navn og gjenspeiler vår felles tilknytning til norskekysten. Det er en hyllest til tradisjon, samarbeid og den tidløse smaken av nord.

ORGANIC ICONIC IPA

IPA 6 %, 33 CL FATØL **NOK 127**

Økologisk øl brygget med krystallklart, naturlig arktisk vann – med en ekstra vri. I stedet for CO_2 har Mack tilsatt nitrogen i denne nye og unike IPA-en. Kombinert med malt og humle gir dette en dyp ravfarge og en distinkt smaksprofil som er en ren nytelse å drikke.

Som en øl brygget av våre venner hos Mack for å markere 130 år med samarbeid langs den norske kysten, kunne vi ikke bedt om noe bedre

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG)

Vi har et stort utvalg alkoholfrie alternativer. Spør gjerne kelneren om en anbefaling.

MACK BREWERY

TROMSØ, 69° NORTH

Mack Ølbryggeri is the northernmost brewery in the world. Founded in 1877 by Ludwig Markus Mack, it is now Norway's fourth-largest brewery and one of Northern Norway's most recognisable brands. Today, its main production facilities are located in Nordkjosbotn, around 70km from Tromsø.

Mack's historic premises in Tromsø house the administration, the Kjeller 5 beer shop, the legendary Ølhallen pub – home to one of Europe's longest draft beer counters – and the Mack Microbrewery. A fun fact: Mack's Polar Beer (Isbjørn) and Arctic Beer were the first beers to reach both the North Pole (1981) and the South Pole (1990).

A LONG PARTNERSHIP

From its Arctic home, Mack also brews a selection of organic beers that reflect the purity of the north. Crafted with carefully sourced ingredients and a focus on balance and clean flavour, they offer a fresh expression of Norway's brewing tradition.

In 2023, our long partnership was celebrated with a organic beer created especially for Hurtigruten – a brew that carries our name and captures our shared connection to the Norwegian coast. It is a tribute to heritage, collaboration and the enduring taste of the north.

ORGANIC ICONIC IPA

IPA 6 %, 33 CL DRAFT BEER **NOK 127**

Organic Iconic IPA brewed with crystal-clear Arctic water, this distinctive IPA has a unique character. Instead of carbon dioxide, it is infused with nitrogen, creating a softer texture and a smooth, creamy finish. Malt and hops bring depth and balance, with a rich amber hue and a refined bitterness.

Crafted by our long-standing partners at Mack to celebrate 130 years of collaboration along the Norwegian coast, it is a fitting tribute to a shared heritage at sea.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY)

We also offer a wide selection of non-alcoholic options. Just ask your server for a recommendation.

MACK ARCTIC BEER

LAGER 4,5 %, 33 CL **NOK 127**

Mack Arctic Beer er den perfekte tørsteslukker. Dette er et lyst og lett øl med gullgul farge og en frisk aroma av blomster, malt og humle.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG)

MACK PILSNER

PILSNER 4,5 %, 33 CL **NOK 127**

Mack Pilsner er en spesielt smaksrik lys pilsner med en karakteristisk smak av malt. Ølet er svakt humlet, noe som gir en mild bitterhet.

ALLERGENER: SULFITT

MACK HAAKON

LAGER 4,5 %, 33 CL **NOK 127**

Mack Haakon har en mørk, gylden farge. Ølet er fyldig og aromatisk. Smaken er ren, med godt skum, friskhet og en mild bitterhet i avslutningen.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG)

MACK BAYER

BAYER 4,5 %, 33 CL FATØL **NOK 127**
BAYER 4,5 %, 50 CL FATØL **NOK 145**

Mack Bayer brygges med mange typer mørk malt. Ølet har noe sødme og er fyldig, med et hint av humle. Mack Bayer har en mild bitterhet i avslutningen.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG)

Vi har et stort utvalg alkoholfrie alternativer. Spør gjerne kelneren om en anbefaling.

MACK ARCTIC BEER

LAGER 4,5 %, 33 CL **NOK 127**

Mack Arctic Beer is a perfect thirst-quencher. It is very pale, light golden in colour, and with a fresh aroma of flowers, malt and hops.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY)

MACK PILSNER

PILSNER 4,5 %, 33 CL **NOK 127**

Mack Pilsner is a tasteful light pilsner with a characteristic malt taste. Low on the hops, this beer has a mild bitterness.

ALLERGENS: SULPHITES

MACK HAAKON

LAGER 4,5 %, 33 CL **NOK 127**

Mack Haakon has a dark golden colour. The beer is full-bodied and aromatic. The taste is pure, with a good head and freshness, and a mild bitterness in the finish.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY)

MACK BAYER

BAYER 4,5 %, 33 CL DRAFT **NOK 127**
BAYER 4,5 %, 50 CL DRAFT **NOK 145**

Mack Bayer is a dark beer brewed with several types of dark malt. It has a touch of sweetness and a full body – with a hint of hops – and finishes with a mild bitterness.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY)

We also offer a wide selection of non-alcoholic options. Just ask your server for a recommendation.

BEER & CIDER

ARCTIC BEER

LAGER 4,5 %, 33 CL FATØL **NOK 127**
LAGER 4,5 %, 50 CL FATØL **NOK 145**

Arctic Beer er et lyst og lett øl med gullgul farge og en frisk aroma av blomster, malt og humle. Her bys det også på tett skum og en avslutning med balansert bitterhet.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG)

ISBJØRN CIDER

PÆRESUS

CIDER 4,5 %, 33 CL **NOK 140**

En forfriskende alkoholholdig cider av ekte fruktjuice og rent vann, med smak av pære. Smaken er mild, med en perfekt balanse mellom søtt og fruktig. Kombinasjonen av rent arktisk vann, og fruktjuicer, gir Mack Cider en forfriskende og naturlig smak. Mack Cider har et lavt mineralinnhold og ingen salt, noe som gir cideren en behagelig sødme og en rik fruktig smak.

ALLERGENER: SULFITT

ISBJØRN LITE

LAGER 4,3 %, 33 CL **NOK 127**

Isbjørn Lite brygges på en oppskrift med mindre malt enn vanlig Isbjørn. Derfor har ølet et lavere innhold av kalorier. Isbjørn Lite har 70 prosent mindre karbohydrater og 30 prosent mindre sukker enn vanlig Isbjørn, men smaken er den samme.

GLUTENFRITT

ISBJØRN LITE FREE

ALKOHOLFRITT ØL, 0% 33 CL **NOK 105**

Isbjørn Lite Free er en frisk og lettdrikkelig alkoholfri pilsner, med lav sødme og balansert bitterhet fra tysk humle.

GLUTENFRITT

Vi har et stort utvalg alkoholfrie alternativer. Spør gjerne kelneren om en anbefaling.

ARCTIC BEER

LAGER 4,5 %, 33 CL DRAFT BEER **NOK 127**
LAGER 4,5 %, 50 CL DRAFT BEER **NOK 145**

Arctic Beer is a light and refreshing beer with a golden-yellow colour and a fresh aroma of flowers, malt and hops. It also offers a rich foam and a finish with balanced bitterness.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY)

ISBJØRN CIDER

PÆRESUS

CIDER 4,5 %, 33 CL **NOK 140**

A refreshing pear cider crafted with fruit juice and pure Arctic water. Light and easy-drinking, it offers a gentle sweetness balanced by bright, fruity notes and a clean finish. Its low mineral content enhances the fresh character and natural pear flavour.

ALLERGENS: SULPHITES

ISBJØRN LITE

LAGER 4,3 %, 33 CL **NOK 127**

Isbjørn Lite is brewed with less malt than the original Isbjørn, resulting in fewer calories while preserving its familiar, refreshing taste. It contains 70 % fewer carbohydrates and 30 % less sugar than regular Isbjørn.

GLUTEN-FREE

ISBJØRN LITE FREE

NON-ALCOHOLIC LAGER, 0% 33 CL **NOK 105**

Isbjørn Lite Free is a clean and refreshing non-alcoholic lager with low sweetness and a balanced bitterness from German hops. Crisp and easy-drinking.

GLUTEN-FREE

We also offer a wide selection of non-alcoholic options. Just ask your server for a recommendation.

BEER

BÅDIN BRYGGERI

BODØ, 67° NORD

Bådin ble stiftet 2012 av 6 kompiser med lidenskap for godt øl. Med fokus på balanserte øl inspirert av belgiske og amerikanske stiler, har bryggeriet gjort seg bemerket nasjonalt. Med en klar lokal tilnærming på alt de gjør, både når det gjelder navn på øl, profilering utad og samarbeid med lokale partnere, har de satt Bodø på kartet når det gjelder godt håndverksøl. Øl er kultur, og her får dere smaken av norsk kystkultur. Grunnvisjonen til Bådin er å ta steg for steg, og bygge kvalitet fra bunnen av. Både for å skape kvalitetsprodukter, men også for å skape innovasjon og arbeidsplasser i nord. Bådin tar også stadig nye steg for å operere så miljøvennlig og bærekraftig som mulig. Kornet de bruker blir til dyremat på gårder i nærområdet, og all emballasje er fullt resirkulerbar.

Fra den spede start med dugnadsarbeid og hele veien til profesjonell bryggeridrift, har de etterstrebet å gjøre ting ordentlig innenfor alle aspekter ved driften. Med stolthet til godt håndverk, og til byen og landsdelen, er gjengen i Bådin stadig på søken etter nye gode smaker.

BÅDIN
HURTIGRUTEN PALE ALE

PALE ALE 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

I samarbeid med Bådin bryggeri fra Bodø har vi brygget Hurtigruten Pale Ale. En lys og leskende glutenfri pale ale, med behagelig sødme og friske, fruktige humletoner. Balansert og matvennlig, og passer til de aller fleste retter.

GLUTENFRITT

BÅDIN
BODEUX BLANCHE

HVETEØL 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Til ære for vår hjemby, en lys og leskende hveteøl, med friske toner av sitrus og urter. En øl for den nordnorske solveggen.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG, HVETE)

BÅDIN
SAISON LARSEN

SAISON 6,5 %, 33 CL **NOK 155**

Saison Larsen er en frisk og krydret saison inspirert av belgisk/fransk byggetradisjon, og vinner av dobbelt gull i European Beer.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG, HVETE, HAVRE)

Vi har et stort utvalg alkoholfrie alternativer. Spør gjerne kelneren om en anbefaling.

BÅDIN BREWERY

BODØ, 67° NORTH

Bådin brewery was founded in 2012 by six friends with a passion for good beer. With a focus on well-balanced beers inspired by Belgian and American styles, the brewery has made a name for itself nationally. With a clear local approach to everything they do, both in terms of beer names, design and branding, and collaboration with local partners, they have put Bodø on the map when it comes to good craft beer. Beer is culture, and here you get a taste of Norwegian coastal culture. Bådin's basic vision is to grow steadily, step by step, and build quality from scratch. Both to create quality products, but also to create innovation and jobs in the north. Bådin is also constantly taking new steps to operate as sustainably as possible. Excess grain from the beer production is being used as food for animals on local farms, and all packaging is fully recyclable.

From their humble beginnings to their current professional brewery operations, they have striven to do things properly. With pride in good craftsmanship, and in the city and the region, Bådin Brewery is constantly on the search for new flavours.

BÅDIN
HURTIGRUTEN PALE ALE

PALE ALE 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

A collaboration with Bådin Brewery from Bodø. Hurtigruten Pale Ale is a light and refreshing gluten-free pale ale, with pleasant sweetness and fresh, fruity hop tones. A well-balanced pale ale, this beer pairs well with most dishes.

GLUTEN-FREE

BÅDIN
BODEUX BLANCHE

BLANCHE 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Bodeux is created in honour of Bådin's hometown Bodø. A light and refreshing blanche, with notes of citrus and herbs. A beer to enjoy in the northern sun.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY, WHEAT)

BÅDIN
SAISON LARSEN

SAISON 6,5 %, 33 CL **NOK 155**

Saison Larsen is a fresh and spicy saison inspired by the Belgian/French brewing tradition and a double gold winner at the European Beer competition.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY, WHEAT, OATS)

We also offer a wide selection of non-alcoholic options. Just ask your server for a recommendation.

BÅDIN
HURTIGRUTEN SEAWEED LAGER

SEAWEED LAGER 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Langs den nordnorske kysten, der havet møter himmelen, vokser en skatt under bølgene – tare. I samarbeid med Hurtigruten har Bådin Bryggeri skapt en øl som fanger essensen av havet, brygget med tare fra Salten Algae og formet av kystens rå skjønnhet.

En smak av havet.
En hyllest til kysten.

Med en lett saltmineralitet og et hint av umami bærer denne lageren smaken av havbrisen. Taren, dyrket i de klare arktiske farvann, er ikke bare en smaksforsterker, men også en bærekraftig ressurs som vokser fritt uten ferskvann, jord eller gjødsel

– en naturlig gave fra havet.

Salten algae – Fremtidens havbruk

I de dype, rene fjordene i nord vokser taren sakte, næret av tidevannet. Med bærekraft som kjerne dyrker Salten Algae en råvare som ikke bare ivaretar naturen, men også hever smaken av våre produkter.

Smaksbeskrivelse

Frisk som en kystbris, med florale og maritime noter som danser i duften. Smaken er balansert og ren – et streif av salt, en myk maltbase og en avslutning som er tørr og elegant som svaberget etter en solfylt dag. En perfekt følgesvenn til sjømat, eller en stille stund med havet som selskap.

Gjennom dette samarbeidet forener vi tradisjon og innovasjon, historie og fremtid. En hyllest til kysten, brygget med respekt for naturen – en ekte smak av nord.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG, HVETE)

Vi har et stort utvalg alkoholfrie alternativer. Spør gjerne kelneren om en anbefaling.

BÅDIN
HURTIGRUTEN SEAWEED LAGER

SEAWEED LAGER 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Along the northern Norwegian coast, where the sea meets the sky, a treasure grows beneath the waves – seaweed. In collaboration with Hurtigruten, Bådin Brewery has created a beer that captures the essence of the sea, brewed with seaweed from Salten Algae and shaped by the raw beauty of the coast.

A Taste of the Sea.
A Tribute to The Coast.

With a light salty minerality and a hint of umami, this lager carries the taste of the sea breeze. The seaweed, cultivated in the clear Arctic waters, is not only a flavour enhancer but also a sustainable resource that grows freely without fresh water, soil, or fertiliser – a natural gift from the sea.

Salten Algae – the future of aquaculture

In the deep, pristine fjords of the north, the seaweed grows slowly, nourished by the tide. With sustainability at its core, Salten Algae cultivates a raw material that not only preserves nature but also elevates the flavour of our products.

Tasting notes

Fresh like a coastal breeze, with floral and maritime notes dancing in the aroma. The taste is balanced and clean – a touch of salt, a soft malt base, and a finish that is dry and elegant like the rocks after a sunny day. A perfect companion to seafood, or a quiet moment with the sea as company.

Through this collaboration, we unite tradition and innovation, history and the future. A tribute to the coast, brewed with respect for nature – a true taste of the north.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY, WHEAT)



We also offer a wide selection of non-alcoholic options. Just ask your server for a recommendation.

LOFOTPILS BRYGGERI

SVOLVÆR, 68° NORD

Lofotpils er et norsk bryggeri med produksjonsbase i Svolvær i vakre Lofoten. Selskapet ble etablert høsten 2006. De har investert i nybygde, førsteklasses lokaler med profesjonelt utstyr fra Tyskland og Italia. I tillegg til dette, har alle bryggeriets ansatte blitt sertifisert som Ølkelner fra Norsk Vinfagskole i Oslo.

Bryggeriet ligger i et av verdens vakreste naturområder, og området er et av Norges mest uberørte og populære villmarksområder. Nærheten til rå og ren natur, dramatiske fjell, hav og masse vær, kombinert med midnattssol om sommeren og nordlys om vinteren – opplevelser og moder Jord er alltid til stede. Det er ikke rart at turister som har vært her, ofte ønsker å komme tilbake.

Lofotpils lages først og fremst av friskt vann fra Lofotfjellene, og bryggeriet fokuserer på «Smaken av Lofoten». De mener at den rene smaken kommer best frem i form av øl brygget etter tysk tradisjon, og å basere produksjonen på ingenting annet enn det friske vannet i Lofoten. I tillegg samarbeider bryggeriet med lokale bønder som produserer noen av de andre essensielle råmaterialene, som malt, humle og krydder.

LOFOTPILS

PILSNER 4,7 %, 33 CL FATØL **NOK 127**

Lofotpils er signaturølet til Lofotpils sitt bryggeri i Svolvær. Den originale pilsen satt standarden for en hel kategori av øl som fulgte – alle friske, leskende og soft som vannet de brygges på. Fjellvannet i Lofoten har en karakter som gjør det perfekt for brygging av pilsner og lager. Viktigst av alt - Lofotpils passer til flere anledninger, enten i kombinasjon med ulike typer mat, eller som en ren tørsteslukker i selskap med gode venner. Pilsen er klar og forfriskende, med en soft og lett bitter avslutning.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG, HVETE)

BLONDE ALE

BLOND ALE 4,7 %, 33 CL FATØL **NOK 127**

Blonde Ale er en lys farget gylden ale med en karakteristisk humlearoma og behagelig bitter avslutning. Blonde Ale er soft, lett og forfriskende med et hint av Citra humle som vil få erfarne øldrikkere og nybegynnere til å be om et glass til. Ølen passer utmerket til fisk, lyst kjøtt av svin og kylling, pølse og surkål, braisert kjøtt, og urtebaserte retter.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG, HVETE)

Vi har et stort utvalg alkoholfrie alternativer. Spør gjerne kelneren om en anbefaling.

LOFOTPILS BREWERY

SVOLVÆR, 68° NORTH

Lofotpils is a Norwegian brewery based in Svolvær, in the heart of the Lofoten archipelago. Established in 2006, it operates from a modern facility equipped with specialist brewing technology from Germany and Italy. Every member of the team is certified as a Beer Sommelier by the Norwegian Beverage Academy in Oslo – a reflection of the brewery's commitment to knowledge and craft.

The brewery is situated in one of the world's most beautiful natural settings, a pristine habitat and haven for Norway's wildlife. With its unspoilt nature, dramatic mountains, clear blue sea and extreme weather, this is a place for adventurers to feel closer than ever to Mother Nature. All this under the Midnight Sun in summer and Northern Lights in the winter. It's no wonder that few visit Lofoten without making plans to return.

At the core of every Lofotpils beer is fresh mountain water from Lofoten, chosen for its exceptional purity. Brewed according to German traditions, the result is a clean, balanced character that speaks clearly of its origin. The brewery also collaborates with local producers for key ingredients such as malt, hops and spices, ensuring quality, authenticity and a true taste of place.

LOFOTPILS

PILSNER 4,7 %, 33 CL DRAFT BEER **NOK 127**

Lofotpils is the signature beer of Lofotpils brewery in Svolvær. As the original pilsner, this beer set the tone for an entire category of beers that followed - all of them crisp, clean and strongly influenced by the water they are brewed from. The mountain water in Lofoten has a character that makes it perfect for brewing pilsner and lager. Most importantly, Lofotpils is a great thirst-quencher to be enjoyed in the company of good friends. This beer is fresh and inviting, with a crisp, smooth, familiar finish.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY, WHEAT)

BLONDE ALE

BLOND ALE 4,7 %, 33 CL DRAFT BEER **NOK 127**

Blonde Ale is a light-colored coloured ale with a distinctive hoppy aroma and crisp clean bitterness on the finish. Smooth, light and refreshing, with a touch of Citra in the dry-hop that will have both craft newbies and veterans asking for a second pour. Our Blonde Ale pairs perfectly with fish, pork and chicken dishes, sausages and sauerkraut, braised meat and herby dishes.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY, WHEAT)

We also offer a wide selection of non-alcoholic options. Just ask your server for a recommendation.

KYSTENS PILSNER
HURTIGRUTEN LAGER

LAGER 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Eksklusivt for Hurtigruten – Lofotpils produserer en pils for Hurtigruten. Ølet er kremaktig. En noe bitter pils med god fylde og aroma, og en antydning av gjær og brød.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG, HVETE)

TROLLFJORD

PILSNER 4,7 %, 33 CL **NOK 135**

Trollfjord er en lys og frisk pils som er laget på vann fra den kjente Trollfjorden, som en hyllest til nordnorsk natur og dens dramatikk. Ølet har en antydning av fersk humle med mild bitterhet. Pilsen er smakfull og leskende. Flaskens etikett prydes av Kaare Espolin Johnsons sitt kunstverk som tolker fred og fortrolighet etter det dramatiske Trollfjordslaget. Etiketten er signert med Espolin Johnsons unike håndskrift.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG, HVETE)

Vi har et stort utvalg alkoholfrie alternativer. Spør gjerne kelneren om en anbefaling.

KYSTENS PILSNER
HURTIGRUTEN LAGER

LAGER 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Lofotpils produces an exclusive lager for Hurtigruten. This beer is a creamy, slightly bitter lager with good body and aroma, and a gentle note of yeast and bread.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY, WHEAT)

TROLLFJORD

PILSNER 4,7 %, 33 CL **NOK 135**

Made from water from the famous Trollfjord, this lager has a light and fresh hops taste balanced with a smooth note of bitterness. The bottle's label is decorated with signed artworks by Kaare Espolin Johnson that illustrate peace and friendship.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY, WHEAT)

We also offer a wide selection of non-alcoholic options. Just ask your server for a recommendation.



The brewing of beer is a thread that runs through Norway’s history – a tradition passed from Vikings to monks and on to a new generation of Norwegian brewers.

KINN BRYGGERI

FLORØ, 61° NORD

Kinn Bryggeri starta opp i 2009 i Florø, en liten by på vestkysten av Norge. Bryggerimester og grunnlegger, Espen Lothe, startet som hjemmebrygger i ung alder. Han utdannet seg til biolog og jobbet som lærer en del år, før han fant ut at han ville starte eget bryggeri der drivkraften og mottoet "Vi gjær det på gamlemåten" var utgangspunktet. Gamle håndverksteknikker som flaskemodning og åpen gjæring er viktige prinsipp for bryggeriet. Ingen av ølene er filtrert eller pasteurisert for å bevare mest mulig av den naturlege smaken i råvarene.

Bryggeriet produserer hovedsakelig øl i engelsk og belgisk stil, samt ei rekke sesongvarianter av ulike typer gjennom året. De unike og fargerike etikettene med målmannen Ivar Aasen som frontfigur setter bryggeriet på kartet, og skiller seg ut i mengden. Bryggeriet sitt kompromissløse fokus på kvalitet, tradisjon og handverk er kvalitetene som gjør ølene til Kinn Bryggeri unike.

KINN VESTKYST

IPA 7 %, 33 CL **NOK 150**

Vestkyst er en så kraftig humleøl at de fine, fruktige smaksnyansene fra den åpne gjæringa blir mer kamuflerte. Maltblandingen av pale ale malt og to sorter karamellmalt er viktige for å balansere humlen. All humle blir tilsatt siste halvtimen av kokingen, noe som løfter smak og aroma på ølet.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG)

KINN PILEGRIM

PALE ALE 4,5 %, 33 CL **NOK 150**

Pilegrim er en lys og frisk engelsk bitter med tydelig bitterhet og frisk humlearoma. Brygget med tradisjonelle engelske humlesort og et hint av sitrus.

GLUTENFRITT

Vi har et stort utvalg alkoholfrie alternativer. Spør gjerne kelneren om en anbefaling.

KINN BREWERY

FLORØ, 61° NORTH

Kinn Brewery was established in 2009 in Florø, a small town situated by the fjords on the west coast of Norway. The pure water from the mountains surrounding the town is the perfect base for the beers. The brewmaster and founder of Kinn Brewery, Espen Lothe, started brewing in his own home, but a growing interest in the craftsmanship led to a full-fledged brewery where open fermentation vats were brought in and the slogan "doing it the old-fashioned way" was put to work. The brewmaster does not interfere with the natural process, so no pasteurisation and filtration are involved. All of the Kinn beers are bottle conditioned, meaning that the beer is refermented in the bottle, giving it natural carbonation.

Both English and Belgian type beers are brewed at Kinn, together with seasonal brews. The unique labelling depicts the Norwegian lexicographer and poet Ivar Aasen, and the names of the beers are typical of the dialects spoken in the fjordlands of Norway. The commitment to tradition, craftsmanship and fine taste are the qualities that make Kinn Brewery beers unique.

KINN VESTKYST

IPA 7 %, 33 CL **NOK 150**

Vestkyst is a bold, full-bodied IPA with pronounced hop character and layered depth. Brewed with pale ale malt and two types of caramel malt, it achieves a balanced foundation that supports its expressive bitterness. The hops are added during the final stage of the boil, enhancing both aroma and flavour with bright, fruity notes.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY)

KINN PILEGRIM

PALE ALE 4,5 %, 33 CL **NOK 150**

Pilegrim is a light, refreshing Yorkshire-style pale ale with a crisp bitterness and bright hop aroma. Brewed with Maris Otter pale ale malt and a touch of caramel malt, it balances traditional English hops such as Fuggles and Target with a subtle citrus lift from American varieties.

GLUTEN-FREE

We also offer a wide selection of non-alcoholic options. Just ask your server for a recommendation.

7 FJELL BRYGGERI

BERGEN, 60° NORD

7 Fjell Bryggeri ligger i Bergen, Norges nest største by. Bryggeriets navn er en tributt til de syv fjellene som omkranser byen, og mange av fjellene er hedret med hvert sitt øl.

Hansabyen Bergen, med strategisk beliggenhet ved Atlanterhavet, kun et par dagers seiling fra De britiske øyer og fastlandsEuropa, har i århundrer tiltrukket seg mennesker fra alle verdenshjørner.

7 Fjell består av gode folk fra Sogn, Kristiansand, Hardanger, England og Australia, og for å hedre Bergens sjel, har de gått sammen under bryggeri-navnet 7 Fjell. Respekten for tradisjoner, arv og moderne innovasjon kommer sammen i hånd-brygget øl basert på bergensk regnvann (noe de helt klart aldri vil gå tom for).

Bryggerne i 7 Fjell brygger kun øl de selv liker. Dette øker fokuset på kvalitet, og hjelper bryggerne med å holde seg unna dumme markedstrender. Siden 7 Fjell har forskjellige bryggere med individuelle meninger, henter de inspirasjon til alle aspekter ved bryggingen. I bunnen ligger selvsagt håndverket og kunnskapen som bryggerne har tilegnet seg om tradisjonelle engelske maltdrevne øl.

Dette utfordres av, og pares med, moderne amerikanske metoder, og fascinasjonen for belgiske gjærdrevne stiler. For å sikre at de har permanent fremdrift, utfordrer bryggerne stadig hverandre og søker inspirasjon i inn og utland.

GINGER NINJA

ALKOHOLHOLDIG INGEFÆRØL, 33 CL **NOK 150**

Ginger Ninja er laget i en «klassisk» ingefærøl stil, slik vi kjenner det i dag. Det er et norsk Ingefærøl, med en frisk, fersk og naturlig smak av ingefær, blandet med lette toner av sitrus. Er godt balansert mellom det søte og det tørre. Ingefæren popper og har en kraftig smak, men uten at den brenner slik som for mye ingefær kan gjøre. Et lettdrikkelig og herlig produkt som er laget på fersk ingefærjuice. Ikke brygget som en vanlig øl, men som en ingefærøl.

GLUTENFRITT

Vi har et stort utvalg alkoholfrie alternativer. Spør gjerne kelneren om en anbefaling.

7 FJELL BREWERY

BERGEN, 60° NORTH

7 Fjell Brewery is based in Bergen, Norway's second-largest city, and takes its name from the seven mountains that frame it. Several of those peaks have inspired beers of their own – a tribute to the landscape that defines the city.

For centuries, Bergen's harbour – strategically placed on the Norwegian Sea, just a few days' sail from the British Isles and continental Europe – has drawn traders, travellers and ideas from across the world. 7 Fjell reflects that same outward-looking spirit. Its team brings together roots from Sogn, Kristiansand and Hardanger, alongside influences from England and Australia, united by a shared respect for Bergen's heritage. Their beers are crafted with local Bergen rainwater – a resource the city will never lack – and a deep appreciation for tradition and innovation.

The brewers make only beers they would proudly drink themselves. This keeps the focus firmly on quality rather than passing trends. Their foundation lies in classic English, malt-driven styles, complemented by modern American techniques and a curiosity for expressive Belgian yeast traditions. By continually challenging one another and seeking inspiration both locally and internationally, 7 Fjell maintains a steady momentum – grounded in craftsmanship, yet always evolving.

GINGER NINJA

ALCOHOLIC GINGER BEER, 33 CL **NOK 150**

Ginger Ninja is not a traditionally brewed beer, but a crafted mixed drink created as a high-quality alternative to cider, beer or cocktails. Boldly fresh and distinctly ginger-forward, it delivers bright spice without the harsh "ginger burn."

Made with organic ginger juice and carefully balanced sweetness and acidity, it offers a clean, easy-drinking profile with real character.

GLUTEN-FREE

We also offer a wide selection of non-alcoholic options. Just ask your server for a recommendation.

FLØIEN IPA

INDIAN PALE ALE 6,9 %, 35 CL FATØL **NOK 150**

Fløien IPA er en India Pale Ale av amerikansk type. Det er et kraftig aromatisk øl med en rik humleduft av sitrus, tropiske frukter og gran, balansert av et markert maltpreg. Navnet stammer fra et av de syv fjellene som omkranser Vestlandets hovedstad.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG)

KONG OSCAR

VICTORIAN PORTER 5,6 %, 33 CL **NOK 155**

I produksjonen av Kong Oscar Victorian Porter brukes tre typer malt: pale, amber og brown. Resultatet er et nydelig maltpreget øl, med smaker som minner om brød, mild kaffe, bitter sjokolade og vanilje.

ALLERGENER: GLUTEN (BYGG)

Vi har et stort utvalg alkoholfrie alternativer. Spør gjerne kelneren om en anbefaling.

FLØIEN IPA

INDIAN PALE ALE 6,9 %, 35 CL DRAFT BEER **NOK 150**

Fløien IPA is an India Pale Ale of the American type. It is a powerful aromatic beer with a rich hop aroma of citrus, tropical fruits and spruce, balanced by a marked malt character. The name comes from one of the seven mountains that surround the capital of Western Norway.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY)

KONG OSCAR

VICTORIAN PORTER 5,6 %, 33 CL **NOK 155**

In the production of Kong Oscar Victorian Porter, three types of malt have been used: Malt, Amber and Brown. The result is a beautiful malt-embossed beer, with a taste that reminds of bread, mild coffee, bitter chocolate and vanilla.

ALLERGENS: GLUTEN (BARLEY)

We also offer a wide selection of non-alcoholic options. Just ask your server for a recommendation.

NORWEGIAN BEER:
A SAGA WELL TOLD

As the coastline unfolds beyond your window, let the journey continue in your glass. Here, beer is more than refreshment; it's a thread running through Norway's history, from Viking halls to modern coastal breweries. Each pour carries a sense of place, shaped by clear mountain water, hardy grains and the long arc of tradition.

In the age of the Vikings, ale was both daily drink and sacred offering. Brewed on farms and flavoured with herbs long before hops became common, drinking cups and horns were raised to the gods and shared in timber longhouses during midwinter feasts. Later, monasteries refined the craft, and by the 19th century brewing had become an organised trade in towns and along the coast, sustained by fishermen, merchants and seafarers.

Today, that legacy flows into a new generation of brewers. In Svolvær, Lofotpils captures the clarity of Lofoten in crisp, clean pilsners brewed with pure mountain water. In Bodø, Bådin has built a reputation for balanced, characterful beers rooted in northern culture and careful craftsmanship. Their collaboration brews, including Hurtigruten Pale Ale, reflect both innovation and pride in place. Further south, Mack Brewery – founded in 1877 and long known as the world's northernmost brewery – remains a cornerstone of Arctic brewing heritage.

And now, the story continues beneath the waves. In partnership with Salten Algae, Bådin has created a seaweed lager brewed with Arctic kelp – a sustainable ingredient grown in cold, clear fjords without fresh water or fertiliser. With a gentle saline minerality and a hint of umami, it's a tribute to the sea and shore.

From ancient farmhouse ales to contemporary craft brews, Norwegian beer has always reflected its surroundings. As mountains rise beyond the deck and harbours drift past, let each glass invite you to savour a living taste of Norway's coast.

NORWAY'S

Coastal Kitchen

FRESH AND LOCAL FOOD & BEVERAGES



SEE, TASTE & DRINK NORWAY

65 % of the drink products on all our menus are Norwegian

95 % of local products are family-owned

GENERAL_NO/EN_12/26