



BARKART

HURTIGRUTENS EGNE

Siden 1893 har vi seilt langs norskekysten. Vi har trofast knyttet sammen lokal-samfunn, mennesker og vært en del av hverdagslivet for mange kystboende. For å feire vår reise gjennom de siste 130 årene har vi i samarbeid med en norsk destillatør og en vingård i England utviklet eksklusive produkter som du kan nyte ombord på MS Trollfjord mens du seiler i disse klassiske farvann.

Sammen med Aurora Spirit, verdens nordligste destilleri, har vi utviklet autentisk lokaltprodusert akevitt og gin, servert med en genuin historier. Dette brennevinet er helt rent håndverk og laget av smeltevann fra Lyngsalpene. I samarbeid med vår partner Rathfinny Wine Estate er vi også stolte av å presentere vår egen eksklusive og unike musserende vin. En musserende vin fra Sussex av høyeste kvalitet som vi har lagret på havbunnen utenfor Sandnes-sjøen. Noe som har gitt den en modenhet og en fantastisk unik karakter.

Hurtigruten Premium Arctic Gin*

Produsert med urter, bær og krydder, blandet med isbrevann fra Lyngsalpene. Denne Gin er lagret på eksklusive eikefat for å få fat - karakter. Delikat og sofistikert, middels til fyldig gin. Fruktig, saftig, med hint av eier, sitrus og eikekarakter.

NOK 95

Hurtigruten Premium Arctic Aquavit

En håndlaget akevitt med urter og krydder, blandet med isbrevann fra Lyngsalpene. Modnet på sherryfat i gamle NATO-bunkere. Delikat og sofistikert middels til fyldig akevitt. Fruktig, med hint av tørket frukt og sitrus med en distinkt krydret finish.

Trollfjord Extra Premium Arctic Aquavit*

En håndlaget, eksklusiv akevitt med urter og krydder, blandet med isbrevann fra Lyngsalpene. Modnet på sherryfat i 12 måneder i gamle NATO-bunkere. Delikat og sofistikert middels til fyldig akevitt. Fruktig, med hint av tørket frukt og sitrus med en distinkt krydret finish.

NOK 135

Havets Bobler**

Lys gyllen i farge. Dufter av rødt eple og ristet brød. Kremete følelse i munn med smak av litt bitre mandler og honning-melon. Tradisjonell vinifikasjon og med minst 30 mnd lagring på bunnfall. Lagret under havet, 34 m under havoverflaten, 6 måneders modning ved kanten av Polarsirkelen på Helgelands-kysten. Eksklusivt laget for Hurtigruten.

NOK 1 250

* Ikke inkludert i helpensjon og drikkepakker.

** Ikke inkludert. Begrenset antall flasker, spør bartenderen om tilgjengelighet eller alternativer.



BIVROST

NORDLYSBROEN

Bivrost produseres i Lyngen, i det arktiske Norge, 69 ° nord. Et område der majestetiske fjell stuper i havet. Den korte arktiske sommeren gir spesielle egenskaper til alle råvarer som brukes til å lage Bivrost. Vannkilden er filtrert brevann fra Lyngsalpene. Dette er vann som ble frosset for mer enn 5000 år siden i store isbreer. I løpet av de siste 100 årene har disse isbreene gradvis begynt å smelte, og er hovedingrediensen i Bivrost.

Produktene er basert på rene arktiske ingredienser. Produsenten henter lokale planter, urter og bær, som inneholder høye nivåer av omega-3 og er rike på antioksidanter. Bivrost brennevin er destillert i et av de mest moderne destilleriene i Europa. Likevel - det er ingen erstatning for det dyktige håndverket produsenten stoler på når de lager Bivrost-produkter.

Midgard**

Midgard Single Malt Whisky er håndlaget i iskaldt arktiske Norge, ved foten av de majestetiske Lyngsalpene, 69 °N. Laget av nordisk bygg, gjæret med glasial smeltevann og destillert i vår høyteknologiske destillator. Modnet i Sherryfat laget av europeisk eik, amerikansk eik og spansk eik.

NOK 135

Alfheim**

Alfheim Single Malt Whisky er håndlaget i iskalde arktiske Norge, ved foten av de majestetiske Lyngsalpene, på 69 °N. Laget av nordisk bygg, gjæret med issmeltevann og destillert i vår høyteknologiske stillbilde. Modnet på fat laget av europeisk eik, amerikansk eik, ungarsk eik, chinquapin eik og colombiansk eik.

NOK 135

Vanaheim**

Vanaheim Single Malt Whisky er håndlaget i isen kalde arktiske Norge, ved foten av de majestetiske Lyngsalpene, ved 69 °N. Laget av nordisk bygg, gjæret med glasial smeltevann og destillert i vår høyteknologiske destillator. Modnet i Bourbon-, sherry- og teakfat.

NOK 135

Bivrost Arctic Gin*

Frisk og rent preg av furu, frukt og krydder.

NOK 95

Bivrost Pink Gin*

En myk pink gin med smak av arktiske bær, sitrus og krydder. Frisk og lett krydret avslutning.

NOK 95

Bivrost Vodka*

Rund og frisk smak, med en myk etter smak.

NOK 95

Bivrost Cask Aquavit*

Rund og rikelig med godt integrerte krydder.

NOK 95

Nord-Norge Akevitten*

Smaksatt med råvarer fra hele Nord-Norge: rødsildre, multe og finnmarkspors, men hovedkrydder er klassisk karve.

Lagret minimum 6 måneder på Sherry fat i NATO-bunker.

NOK 95

Bivrost Bløt Artic Herbal Liqueur

BLOT by Bivrost er verdens første arktiske urtelikør. Inneholder Finnmarkspors, Mjødurt, Bjørkeløv og ryllik.

Bivrost Coffee Liqueur

Bivrost Espresso Liqueur er en delikat, klar kaffelikør, laget av brente kaffebønner fra Senja Roasters.

* Ikke inkludert i hjelpesjon og drikkepakker.

** Ikke inkludert. Begrenset antall flasker, spør bartenderen om tilgjengelighet eller alternativer.

FEDDIE OCEAN DISTILLERY

NORGES FØRSTE ØKOLOGISKE DESTILLERI!

I 2019 etablerte Anne Koppang Feddie Ocean Distillery på øya Fedje, nordvest for Bergen. Verdivalg og bærekraft har vært på agendaen fra start, og Feddie er Norges første økologiske destilleri. Per i dag har Feddie flere ulike gin og akevitter i salg, og høsten 2024 lanseres deres første whisky, Feddie Single Malt Whisky. Alle produkter er økologisk sertifisert. I tillegg til å satse på økologi og bærekraft, jobber Feddie for å fremme kvinnelig eierskap, og besluttet derfor at det kun er kvinner som får investere i selskapet. Våren 2024 har over 900 kvinner investert i destilleriet.

Feddie presenterer rene og distinkte smaker i håndlagde og økologiske produkter!



Økosymbol fremhever drinker laget med bærekraftige ingredienser, som støtter en grønnere planet.

Feddie Single Malt**

Førsteklasses håndlagde, økologiske whisky. Produsert av økologisk malt, modnet på eikefat.

NOK 135



Nine Sisters Ocean Gin*

Økologisk produkt. Delikat og aromatisk med einer, sitrus og blomst. Pent avrundet med litt sødme fra lakrisrot. En myk og moderne gin med en lang ettersmak.

NOK 95



Nine Sisters Grapefruit Gin*

Økologisk produkt. Aromaer av einer, sitrus, bær og blomster. En fruktig rik munnfølelse. Avslutter med klar einer notater.

NOK 95



Feddie Blank Akevitt

Økologisk produkt. Myk og rik munnfølelse med klar karve og sitrus. Avslutter med lakrisrot, vann og varme krydder. Nyansert og kompleks, med en lang ettersmak.



Feddie Fatlagret Akevitt

Fatlagret Akevitt. Økologisk produkt vil finne rike kryddertoner og sitrus. Under kryddernote, fatet tilsetter aromaer av kakao, oksidert frukt, valnøtt og tropisk frukt.



Feddie Fatlagret Dillakevitt*

Økologisk produkt med hint av krydder og rosépepper. Myk og konsentrert smak av dill, urter og sitrus. Avslutter med angelica, lakrisrot og krydder.

NOK 95



* Ikke inkludert i helpensjon og drikkepakker.

** Ikke inkludert. Begrenset antall flasker, spør bartenderen om tilgjengelighet eller alternativer.

MYKEN

HÅNDLAGET NORD FOR POLARSIRKELEN

Myken destilleri ble etablert i 2013, og startet produksjonen på den lille øya Myken, 32 km fra fastlandet i 2014. Det er Norges eneste dedikerte whiskydestilleri, og verdens første arktiske whiskydestilleri. De produserer og lagrer whiskyen under nordlyset og midnattssolen, og havets bølger skyller nesten over destilleriet og lageret.

Havet i seg selv gir rikelig med kjølevann som brukes i destillasjonsprosessen. Etter avsalting brukes det også som ingrediens i whiskyen, siden vannet anses å være blant landets reneste.

Med fokus på kvalitetshåndverk og presisjon vil Myken aldri bli en stor industribedrift. De er trofaste mot gamle og ærverdige tradisjoner i whisky- og gin-verdenen, mens de prøver å sette sitt eget unike preg på denne mangefasetterte, gyldne drikken.

LEVKE GÅRD

HARDANGER SAFT- OG SIDERFABRIK

Det har vært kontinuerlig dyrking av epler i Hardanger siden år 1200. Både klimaet og jordsmonnet i regionen er i favør for fruktproduksjon.

Lekve Gård ligger i denne regionen og ligger i en bratt solfylt skråning mot sørvest. Gården har en lang og stolt tradisjon innen gårdsdrift, og hele gården er i dag beplantet med frukt. En stor del av gårdens jorder er spredt ut i omkringliggende åssider som er like bratte, noe som faktisk er utfordrende sett fra et produksjonsperspektiv. Men som legenden sier: Jo søtere frukten er, jo mer må man strekke seg etter den ...

Myken Arktisk Single Malt**

Verdens første arktiske single malt whisky. Ulike varianter i henhold til tilgjengelighet.

NOK 135

Myken Arktisk Sommergin*

Det som gjør denne ginen unik er at alle de botaniske ingrediensene finnes i Myken, nærmere bestemt på Sjurøya. Som einer, multer, rips, blåbær, og kråkebær.

NOK 95

Myken Gin of the Sea*

En frisk gin som er smakt til med aromatiske smaksbomber hentet fra sjøen og den rå naturen. Rabarbra, stikkelsbær, granskudd, einebær og fingertare skaper en smak med frisk syrlighet og dempet einebærsmak.

NOK 95

Hardanger Eplelikør

Unik smak av modne skandinaviske epler med harmoni mellom sødme og friskhet.

Hardanger Eplebrennevin APAL*

Fin blanding av epler, eik og beskjedne sødme.

NOK 95

* Ikke inkludert i helpensjon og drikkepakker.

** Ikke inkludert. Begrenset antall flasker, spør bartenderen om tilgjengelighet eller alternativer.

AQUAVIT

DEN NORSKE STOLTHET

Akevitt er en skandinavisk sprit med rundt 40% alkohol. Den kan være klar eller gyldenfarget. Den får sin karakteristiske smak fra krydder som destilleres sammen med sprit og vann. Karve er det viktigste krydderet. 13. april er akevittens dag i Norge.

Man vet ikke nøyaktig hvor lenge akevitt har vært produsert i landet, men første gang det ble nevnt skriftlig var i 1531. 13. april dette året sendte Eske Bille, en dansk tjenestemann i Bergenhus, en pakke til Olav Engelbrektson. Han var den siste erkebiskopen i Norge. Pakken inneholdt "Noe vann kalt Aqua Vitae som hjelper til med all kjent sykdom som et menneske kan ha i seg eller utenpå". I utgangspunktet var spriten en ganske uraffinert drikke, ofte basert på korn og sjelden effektivt filtrert. Senere ble poteten grunnlaget for produksjon, og forbedrede destillerings teknikker ble utviklet.

Den kjente norske embetsmannen, botanikeren og forfatteren Christopher Blix Hammer (1720-1804), kalles "The Father of Aquavitt". Han skrev flere bøker med tema om livsopphold, nasjonal selvfølelse og ga store bidrag til den vellykkede utviklingen av egenprodusert akevitt i Norge.

Lysholm Linie

Norges mest kjente og eldste akevitt. Historien dateres til 1807 og hver dråpe krysser ekvator to ganger i fat om bord på fraktebåter for å gi den sin spesielle karakter.

Lysholm No. 52 Botanisk Aquavit*

En lett og klar akevitt basert på den originale Linie-oppskriften, men med noen endringer for å kunne brukes spesielt i drinker, eller som et lett alternativ når man drikker den bar.

NOK 95

Gammel Opland

Norges favoritt! Lagret mer enn to år på sherryfat. Passer godt til både mat eller nytes alene. Spesielt populært med klassisk norsk julemat.

Gilde Non Plus Ultra*

Non Plus Ultra betyr i grove trekk «best mulig» og med mer enn 12 år på fat, har denne akevitten i flere tiår gledet nordmenn som ønsket det lille ekstra.

NOK 125

Maquavit*

Nord-Norges egen akevitt. På lik linje som folk fra det området, skiller denne akevitten seg ut i smak og stil. Hint av kaffe og mørk sjokolade i ettersmaken.

NOK 95

Nord-Norge Akevitten*

Smaksatt med råvarer fra hele Nord-Norge: Rødsildre, multe og finnmarkspors, men hoved-krydder er klassisk karve. Lagret minimum 6 måneder på Sherryfat i NATO-bunker.

NOK 95

Arvesølvet*

Denne akevitten har vunnet flere store priser. Smaken er kompleks, med karve, anis, appelsin-marmelade og lakrisrot. Ettersmaken varer og varer, med krydder-toner helt til siste slutt.

NOK 95

Hellstrøm Aquavit*

Middels fyldig, rund og karvepreget med innslag av sitrus, anis, fennikel, litt vanilje og fat.

NOK 95

* Ikke inkludert i hjelpensjon og drikkepakker.

AQUAVIT

DEN NORSKE STOLTHET

Vollen Akevitt Maud*

Mild og bløt med karvepreg. Streif av krydder og fat, middels fylde.

NOK 95

Kjellermesterens Premium Reserve*

Sval og karvepreget med toner av fat og tørket frukt, litt sitrus, aprikos og lakris. Middels dyp gulbrun akevitt som er modnet 24 måneder i sherry-, madeira-, sauternes- og portvinsfat.

NOK 135

Bivrost Cask Aquavit*

Rund og rikelig med godt integrerte krydder. Fra verdens nordligste destilleri.

NOK 95

Bivrost 2YO Limited Edition Aquavit*

Fatlagret 2 år på Sherryfat. Smakssatt med bær og botanikk fra Lyngen. Fint krydret akevitt med god fylde, sødme, fruktighet og fint integrerte fat toner.

NOK 95

Hurtigruten Premium Arctic Aquavit

En håndlaget akevitt med urter og krydder, blandet med isbrevann fra Lyngsalpene. Modnet på sherryfat i gamle NATO-bunkere. Delikat og sofistikert middels til fyldig akevitt. Fruktig, med hint av tørket frukt og sitrus med en distinkt krydret finish.

Trollfjord Extra Premium Arctic Aquavit*

En håndlaget, eksklusiv akevitt med urter og krydder, blandet med isbrevann fra Lyngs-alpene. Modnet på sherryfat i 12 måneder i gamle NATO-bunkere. Delikat og sofistikert middels til fyldig akevitt. Fruktig, med hint av tørket frukt og sitrus med en distinkt krydret finish.

NOK 135

AQUAVIT

DEN NORSKE STOLTHET

Feddie Blank Akevitt

Økologisk produkt. Myk og rik munnfølelse med klar karve og sitrus. Avslutter med lakrisrot, vann og varme krydder. Nyansert og kompleks, med en lang ettersmak.

Feddie Fatlagret Akevitt

Fatlagret Akevitt. Økologisk produkt vil finne rike kryddertoner og sitrus. Under kryddernote, fatet tilsetter aromaer av kakao, oksidert frukt, valnøtt og tropisk frukt.

Feddie Fatlagret Dillakevitt*

Økologisk produkt med hint av krydder og rosépepper. Myk og konsentrert smak av dill, urter og sitrus. Avslutter med angelica, lakrisrot og krydder.

NOK 95

* Ikke inkludert i hjelpensjon og drikkepakker.

WHISKY

NORGE

Myken Arctic Single Malt**	135
Eiktyrne Fransk Eik Single Malt**	135
Midgard**	135
Alfheim**	135
Vanaheim**	135
Feddie Singel Malt** 🍷	135

SKOTTLAND

Lagavulin 16YO Single Malt*	135
The Glenlivet 12 YO Single Malt*	95
Oban 14 YO Single Malt*	95
Macallan Rare Cask**	195
Bruichladdich Octomore**	195
Bruichladdich The Organic** 🍷	95

IRLAND

Jameson Blended

USA

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

BRANDY

COGNAC & ARMAGNAC

Braastad Cognac VS <i>Petite Champagne, Frankrike</i>	
Remy Martin XO*	195
Tesseron Lot N° 76 XO** <i>Châteauneuf-sur-Charente, Frankrike</i>	195

CALVADOS & EPLEBRENNVIN

Kjernekar Villeple Norsk Eplebrandy* <i>Agder, Norge</i>	95
Hardanger Eplebrennevin APAL* <i>Vestland, Norge</i>	95
Calvados 1973** <i>Normandie, Frankrike</i>	195

GIN

Hurtigruten Premium Arctic Gin* <i>Lyngsalpene, Norge</i>	95
Bivrost Arctic Gin* <i>Lyngsalpene, Norge</i>	95
Skagerrak* <i>Viken, Norge</i>	95
Harahorn* <i>Agder, Norge</i>	95
Bareksten Botanical* <i>Vestland, Norge</i>	95
Myken Arctic Summergin* <i>Nordland, Norge</i>	95
Myken Gin of the Sea* <i>Nordland, Norge</i>	95
Lyng Norwegian Botanical* <i>Agder, Norge</i>	95
Resept XVII London Dry Gin* <i>Agder, Norge</i>	95
Oslo Gin* <i>Oslo, Norge</i>	95
Vidda Dry Gin* <i>Oslo, Norge</i>	95
Kimerud Collectors Pink* <i>Viken, Norge</i>	95
Bivrost Pink Gin* <i>Lyngsalpene, Norge</i>	95
Nine sisters Ocean Gin* 🍷 <i>Fedje, Norge</i>	95
Grapefruit Gin* 🍷 <i>Fedje, Norge</i>	95

SPØR BARTENDEN DIN FOR ANBEFALTE
GIN OG TONIC KOMBINASJONER.

VODKA

Vikingfjord <i>Viken, Norge</i>	
Bivrost Arctic Vodka* <i>Lyngsalpene, Norge</i>	95
Mood Birch Vodka* <i>Oslo, Norge</i>	95

BITTER

Jägermeister <i>Wolfenbüttel, Tyskland</i>	
Fernet-Branca* <i>Italia</i>	95
Marka Bitter* <i>Oslo, Norge</i>	95

* Ikke inkludert i hjelpensjon og drikkepakker.
** Ikke inkludert. Begrenset antall flasker, spør
bartenderen om tilgjengelighet eller alternativer.

* Ikke inkludert i hjelpensjon og drikkepakker.

ROM & CACHACA

Bacardi Carta Blanca (Puerto Rico) <i>Bermuda</i>	
Bacardi Carta Negra (Puerto Rico) <i>Bermuda</i>	
Grenseløs Adopted Rum* <i>Agder, Norge</i>	135
Diplomático Ambassador** <i>Venezuela</i>	195

TEQUILA & MEZCAL

Jose Cuervo Silver* <i>Jalisco, Mexico</i>	95
Jose Cuervo Reposado* <i>Jalisco, Mexico</i>	95
Tears Of Llorona Extra Añejo** <i>Jalisco, Mexico</i>	195

LIKØRER

Espresso Liqueur <i>Lyngsalpene, Norge</i>	
Blot Herbal Liqueur <i>Lyngsalpene, Norge</i>	
Løiten Aquavit Likør <i>Viken, Norge</i>	
Hardanger Eplelikør <i>Vestland, Norge</i>	
Baileys <i>Dublin, Irland</i>	
Drambuie* <i>Edinburgh, Skottland</i>	95
Heering* <i>København, Danmark</i>	95
St. Hallvard* <i>Viken, Norge</i>	95
Pernod* <i>Frankrike</i>	95

* Ikke inkludert i helpensjon og drikkepakker.
** Ikke inkludert. Begrenset antall flasker, spør bartenderen om tilgjengelighet eller alternativer.

VIN

HVITVIN

Hurtigruten Hvitvin [SU]	
Mud House Sauvignon Blanc [SU] <i>Marlborough, New Zealand</i>	
By Hausmann Chardonnay [SU] <i>Bordeaux Frankrike</i>	
Red Slate Riesling Weingut Dr. Loosen [SU] <i>Mosel, Tyskland</i>	
Torre del Falasco Pinot Grigio Valpantena [SU] <i>Veneto, Italia</i>	
Franck Millet Sancerre* [SU] <i>Loire, Frankrike</i>	895

RØDVIN

Hurtigruten Rødvin [SU]	
Briccotondo Barbera Fontanafredda [SU] <i>Piemonte, Italia</i>	
La Tannerie Foncalieu [SU] 🍷 <i>Languedoc-Roussillon, Frankrike</i>	
By Hausmann Pinot Noir [SU] <i>Bordeaux Frankrike</i>	
Old Vine Zinfandel Gnarly Head [SU] <i>California, USA</i>	
Rivetto Langhe Nebbiolo Organic* [SU] 🍷	895

MUSSERENDE VIN

Mionetto Prosecco Org Ex Dry [SU] 🍷 <i>Veneto, Italia</i>	
Havets Bobler** [SU] <i>Sandnessjøen, Norge</i>	1 250
Bollinger Spécial Cuvée* [SU] <i>Champagne, Frankrike</i>	1 550

ROSÉ

Rabl Zweigelt Rosé [SU] <i>Kamptal, Østerrike</i>	
Anikonic Rabarbra & Jordbær [SU, E, M] <i>Viken, Norge</i>	

* Ikke inkludert i helpensjon og drikkepakker.
** Ikke inkludert. Begrenset antall flasker, spør bartenderen om tilgjengelighet eller alternativer.

JUS & MINERALVANN

SAFTERIET

PURE FLAVOR - PURE NATURE

Safteriet er en lokal håndverksprodusent av smakfull frukt og bærjuice som ligger i Stavanger. Hver drink er fylt med rene råvarer fra dedikerte bønder, med fokus på økologiske råvarer og så kortreist som mulig. Vår historie begynte i 1997 på Ullandhaug Økologisk Gård i Stavanger.

Safteriet Plommedrikk 

Safteriet Hylleblomstdrikk 

Safteriet Rabarbradrikk 

Safteriet Blåbærdrikk 

Safteriet Kirsebærdrikk 

Safteriet Ripsdrikk 

Safteriet Solbærdrikk 

MINERALVANN

Alle typer mineralvann inkludert.

KAFFE

Alle typer kaffe inkludert.

CIDER & ALKOHOLFRIE ALTERNATIVER

CIDER

Apal Sølvsider [SU]

Apal Kompan [SU]

Hardanger LeikvinRose Sider [SU] 95

ALKOHOLFRIE ALTERNATIVER

ALT. Blanc de Blancs 

ALT. Sparkling Rosè 

Ambijus Real Fantasy

Ambijus Act Naturally

Ambijus Spruce Needle

