

CARTE DU BAR

MARQUES EXCLUSIVES HURTIGRUTEN

Nous naviguons le long de la côte norvégienne depuis 1893 en faisant découvrir au monde les merveilles de notre pays. Pour célébrer notre 130e anniversaire en 2023, nous nous sommes associés à une distillerie norvégienne et à un vignoble anglais pour élaborer nos propres produits. Vous pouvez les déguster en naviguant sur les côtes norvégiennes à bord du MS Trollfjord.

En partenariat avec Aurora Spirit, la distillerie la plus septentrionale au monde, nous vous proposons un aquavit et un gin distillés localement et artisanalement avec de l'eau de fonte de glacier des Alpes de Lyngen.

Notre incomparable vin pétillant a passé plusieurs mois à reposer sur le fond marin au large des côtes du Finnmark, dans le nord de la Norvège. Ces « bulles de la mer » sont produites en exclusivité par le prestigieux domaine viticole de Rathfinny, un vignoble écoresponsable situé sur la côte du Sussex, dans le sud-est de l'Angleterre.



Hurtigruten Seaweed Arctic Gin*
Fabriqué à la main avec des algues norvégiennes des eaux arctiques, associées à des baies de genièvre, des herbes sauvages et de l'eau de fonte glaciaire des Alpes de Lyngen. Ce gin délicat mais sophistiqué offre un corps moyen à plein, vieilli dans des fûts de chêne exclusifs sous la lueur des aurores boréales. Doux et onctueux, avec des notes distinctes de genièvre, d'agrumes et un caractère boisé raffiné, équilibré par une subtile touche maritime apportée par les algues.

NOK 115

Hurtigruten Premium Arctic Aquavit
Parfaitement distillé à partir d'ingrédients norvégiens, cet aquavit est parfumé avec des épices et herbes aromatiques telles que le carvi et l'aneth. Il est ensuite mélangé à de l'eau de fonte de glacier des Alpes de Lyngen avant d'être vieilli en fûts de sherry, ce qui lui apporte des notes de fruits secs et d'agrumes ainsi que sa caractéristique finale épicée.

Trollfjord Extra Premium Arctic Aquavit*
Un aquavit d'exception aux saveurs rappelant le fenouil, la coriandre, les agrumes et l'anis ainsi que les notes caractéristiques de carvi et d'aneth. Une période de maturation d'au moins 12 mois en fûts de sherry renforce la profondeur de cet aquavit tandis que l'eau de fonte de glacier des Alpes de Lyngen lui apporte sa fraîcheur inimitable.

NOK 155

Havets Bobler**
Couleur dorée claire. Notes de pomme rouge et de pain grillé. Bouche crémeuse avec un léger arrière-goût d'amandes amères et de melon miel. Elevage traditionnel et élevage sur lies pendant au moins 30 mois. Stocké sous la mer, à 34 m sous le niveau de la mer, vieilli 6 mois sur la côte arctique du Finnmark. Fabriqué exclusivement pour Hurtigruten.

NOK 1 300

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons.
** Non compris. Nombre limité de bouteilles, demandez au barman leur disponibilité ou des alternatives

BIVROST

« LA PASSERELLE DES AURORES BORÉALES »

La distillerie Bivrost se trouve à Lyngen, dans la Norvège arctique, à une latitude de 69° Nord, dans une région où les montagnes majestueuses viennent plonger dans la mer. Ici, les courts étés arctiques apportent des caractéristiques particulières aux matières premières utilisées par cette distillerie pour fabriquer ses alcools incomparables.

L'eau utilisée est de l'eau glaciaire filtrée provenant des Alpes de Lyngen ; une eau qui a gelé il y a plus de 5 000 ans. À cette eau pure parmi les plus pures s'associent des plantes, herbes aromatiques et baies locales, qui contiennent des niveaux élevés d'oméga 3 et d'antioxydants.

Bivrost est l'une des distilleries les plus modernes d'Europe. Elle fonctionne de manière bien structurée en associant des systèmes de commandes par iPad aux compétences et savoir-faire de ces distillateurs passionnés.

Heimdallr**

Le whisky Heimdallr Single Malt est fabriqué à la main dans la région glaciale de l'Arctique norvégien, au pied des majestueuses Alpes de Lyngen, à 69 °N. Fabriqué à partir d'orge nordique, fermenté avec de l'eau de fonte glaciaire et distillé dans notre alambic de haute technologie. Élevé en fûts de Sherry en chêne européen, chêne américain et chêne espagnol.

NOK 155

Yggdeasil**

Le whisky Single Malt Yggdrasil est fabriqué à la main dans la région glaciale de l'Arctique norvégien, au pied des majestueuses Alpes de Lyngen, à 69 °N. Fabriqué à partir d'orge nordique, fermenté avec de l'eau de fonte glaciaire et distillé dans notre alambic de haute technologie. Élevé en fûts de chêne européen, chêne américain, chêne hongrois, chinquapin et chêne colombien, c'est un whisky audacieux et intéressant.

NOK 155

Bivrost Single Malt**

Le whisky Single Malt est fabriqué à la main dans la région glaciale de l'Arctique norvégien, au pied des majestueuses Alpes de Lyngen, à 69 °N. Fabriqué à partir d'orge nordique, fermenté avec de l'eau de fonte glaciaire et distillé dans notre alambic de haute technologie. Élevé en fûts de Bourbon, Sherry et Teck.

NOK 155

Bivrost Arctic Gin*
Frais et net, avec des notes de pin, de fruits et d'épices.

NOK 115

Bivrost Pink Gin*
Un gin soyeux aux saveurs de baies arctiques, d'agrumes, d'épices et de genièvre. Net et frais, avec une longueur en bouche moyenne et une finale légèrement épicée.

NOK 115

Bivrost Vodka*
Rondeur et fraîcheur en bouche avec une finale souple et persistante.

NOK 115

Bivrost Cask Aquavit*
Rondeur et ampleur en bouche avec une note épicée bien équilibrée.

NOK 115

Nord-Norge Akevitten*
Aux saveurs des ingrédients du nord de la Norvège : hareng rouge, baies de plaquebière, finnmarkspors et carvi. Vieilli pendant six mois minimum en fûts de sherry dans les bunkers de l'OTAN.

NOK 115

Bivrost Blòt
Artic Herbal Liqueur
BLOT de Bivrost est la première liqueur aux herbes arctiques au monde. Contient du « Finnmarskpors », de la reine des prés arctique, des feuilles de bouleau arctique, de l'achillée millefeuille arctique et d'autres ingrédients arctiques.

Bivrost Coffee Liqueur
La liqueur Bivrost Espresso est une liqueur de café délicate et claire, à base de grains de café torréfiés de Senja Roasters.
La liqueur présente une texture riche et soyeuse avec des notes de café claires et vibrantes au nez et en bouche.

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons.
** Non compris. Nombre limité de bouteilles, demandez au barman leur disponibilité ou des alternatives

FEDDIE OCEAN DISTILLERY

NORVÈGE'S FIRST CERTIFIED ORGANIC DISTILLERY!

Anne Koppang a fondé Feddie Ocean Distillery en 2019 sur Fedje, une belle île au nord-ouest de Bergen. La durabilité fait partie de l'ADN de Feddie depuis le départ, et pour prouver cet engagement, Feddie est devenue la première distillerie certifiée biologique de Norvège. Feddie produit plusieurs gins et aquavits, et son whisky, Feddie Single Malt Whisky, sera lancé à l'automne 2024.

Tous les produits sont certifiés biologiques. Outre la production biologique certifiée et la durabilité, l'objectif principal de Feddie est de promouvoir la propriété féminine. Seules des femmes peuvent investir dans l'entreprise. Ce mouvement en faveur de l'autonomisation des femmes et de l'investissement féminin a pris de l'ampleur : au printemps 2024, plus de 1 200 femmes avaient investi dans Feddie Ocean Distillery.

Les produits de Feddie offrent des saveurs pures et distinctes dans leurs produits faits main et biologiques.



Le symbole écologique met en valeur les boissons préparées avec de ingrédients durables, en faveur d'une planète plus verte.

Feddie Single Malt**
Le whisky biologique et artisanal de première qualité. Produit à partir de malt biologique, élevé en fûts de chêne.

NOK 155

Nine Sisters Ocean Gin*
Produit biologique. Délicat et aromatique avec du genièvre, des agrumes et des fleurs. Joliment rond avec une certaine douceur de racine de réglisse. Un gin doux et moderne avec une longue finale.

NOK 115

Nine Sisters Grapefruit Gin*
Produit biologique. Arômes de genièvre, d'agrumes, de baies et de fleurs. Une bouche riche et fruitée. Finale sur des notes claires de genièvre.

NOK 115

Feddie Blank Akevitt
Produit biologique. Bouche douce et riche avec du cumin clair et des agrumes. Se termine avec de la racine de réglisse, de l'eau et des épices chaudes. Nuancé et complexe, avec une longue finale.

Feddie Fatlagret Akevitt
Vieilli en fût Akevitt. Le produit biologique retrouvera de riches notes d'épices et d'agrumes. Sous la note épicée, le fût ajoute des arômes de cacao, de fruits oxydés, de noix et de fruits tropicaux.

Feddie Fatlagret Dill-Akevitt*
Produit biologique aux notes d'épices et de poivre rosé. Goût doux et concentré d'aneth, d'herbes et d'agrumes. Finale sur l'angélique, la racine de réglisse et les épices.

NOK 115

Feddie Oyster Shell Vodka
Inspirés par les coquilles d'huîtres souvent jetées, nous distillons cette vodka botanique océanique avec des coquilles d'huîtres et des zestes de citron, lui donnant un caractère maritime tout en célébrant le rôle des huîtres dans la purification des océans.

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons.
** Non compris. Nombre limité de bouteilles, demandez au barman leur disponibilité ou des alternatives

MYKEN

UNE FABRICATION ARTISANALE
AU NORD DU CERCLE POLAIRE ARCTIQUE

La distillerie Myken a été créée en 2013, et a installé sa production dans le petit archipel de Myken, à 32 km (20 miles) du continent. Il s'agit de la seule distillerie de whisky en Norvège et de la première distillerie de whisky de l'arctique.

L'océan tout proche fournit en quantité l'eau de refroidissement désalinisée nécessaire au processus de distillation ; cette eau est considérée comme l'une des plus pures de Norvège.

En mettant l'accent sur la qualité du savoir-faire et la précision, la distillerie Myken reste fidèle aux traditions anciennes et vénérées dans le monde du whisky et du gin, tout en apportant sa marque de fabrique à cette boisson dorée aux multiples facettes.

GRAN

DE LA FERME AU VERRE

Gran Spiritus est une distillerie artisanale familiale fondée en 2020, qui crée du plaisir liquide à partir d'orge et de seigle cultivés à la ferme Lerberg. Nous faisons partie des premiers en Norvège, à l'époque moderne, à produire des spiritueux de qualité à partir de nos propres céréales. Les céréales et les herbes du terroir de Ringerike donnent une saveur unique à nos produits. Nous créons des produits uniques.

Myken Sea Mist
– Arctic Island Whisky**
Sea Mist est un whisky légèrement tourbé, vieilli en fûts de bourbon avec une touche de Pineau. Fumée maritime équilibrée par des notes de vanille, d'agrumes et de

NOK 155

Myken Ocean Heart
– Arctic Island Whisky*
Ocean Heart 25/1 est un whisky non tourbé, vieilli en fûts de bourbon, partiellement élaboré à partir d'orge norvégienne et affiné en fûts de xérès et de bourbon.

NOK 155

Myken Arctic Island Cask Aged Gin*
Un gin incomparable fabriqué uniquement avec des ingrédients végétaux provenant de l'archipel de Myken, et plus spécifiquement de l'île de Sjurøya, comme le genièvre, les baies, la myrtille et la camarine.

NOK 115

Myken Gin of the Sea*
Un gin frais et agréable aux arômes naturels de la mer et de la côte norvégienne. Rhubarbe, groseille à maquereau, pousses de sapin, genièvre et varech composent un bouquet à l'acidité fraîche avec des notes délicates de genièvre.

NOK 115

Grand Malt Whisky**
Maltwhisky – Édition Hurtigruten**
Whisky single estate norvégien élaboré à partir d'orge de la ferme Lerberg, vieilli en fûts de bourbon puis affiné en fûts de Plommeporten, apportant un terroir local et une subtile douceur de prune.

NOK 155

Gran Whisky de Seigle**
Premier whisky de seigle moderne de Norvège : seigle non malté de la ferme Lerberg avec orge maltée, distillé à la ferme et vieilli quatre ans en fûts de bourbon, exprimant les épices du seigle nordique et le terroir local.

NOK 155

Gran Aquavit d'Été
Long, vif et légèrement poivré, avec des notes marquées de carvi, d'agrumes et d'aneth, ainsi qu'une touche de coriandre et de fenouil.

Gran Liqueur de Seigle à la Prune
Riche et fruitée, équilibrée avec le seigle, des prunes douces, des agrumes et de la cannelle, avec une longue finale.

Gran Plommeporten
Équilibré et mûr, avec des notes de fruits secs et de chêne, suivi d'une longue finale fruitée.

Gran Liqueur de Cerise*
Liqueur de cerise équilibré et mûr, aux notes de fruits secs et de chêne, suivi d'une finale longue, élégante et fruitée, pleine de profondeur et de caractère.

NOK 115

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons.
** Non compris. Nombre limité de bouteilles, demandez au barman leur disponibilité ou des alternatives

AQUAVIT

L'ESPRIT NATIONAL DE LA NORVÈGE

L'aquavit fait partie de la vie nordique depuis au moins le XVe siècle. Son nom vient du latin « aqua vitae » qui signifie « eau-de-vie ». Sa première mention écrite remonte à l'année 1531, lorsque Eske Bille, un officiel danois en poste à Bergenhus, envoie un colis accompagné d'une lettre à Olav Engelbrektsson, le dernier archevêque catholique de Norvège. La lettre décrit « une sorte d'eau nommée Aqua Vite qui aide à soigner toutes les maladies connues de l'être humain, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ».

Depuis, l'aquavit fait partie intégrante de la culture gastronomique de la Norvège. Elle est souvent privilégiée lors d'événements particuliers de la vie, tels que les anniversaires, les mariages, le jour de la Constitution le 17 mai et à Noël. C'est aussi un apéritif populaire.

Cette eau-de-vie habituellement jaune ou transparente titre à environ 40 % d'alcool. Elle est distillée à partir d'alcool neutre et d'eau, et parfumée avec des herbes aromatiques et des épices, notamment le carvi. À ses origines, l'alcool de grain utilisé était rarement bien filtré. De nos jours, l'aquavit est distillé à partir d'alcool de pomme de terre. Si l'aquavit est répandu dans toute la Scandinavie, l'aquavit norvégien a tendance à être vieilli en fût pour révéler lentement toutes ses saveurs à la dégustation.

Hellstrøm Aquavit*
Moyennement corsé, rond en bouche. Parfumé au carvi avec une touche d'agrumes, d'anis, de fenouil et un peu de vanille et de chêne.

NOK 115

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons

Lysholm Linie
L'aquavit le plus ancien et le plus célèbre de Norvège. Son histoire remonte à 1807 et chaque goutte de cet Aquavit traverse l'équateur deux fois en fût.

Lysholm No. 52
Botanisk Aquavit*
Un aquavit transparent et léger, fabriqué à partir de la recette originale de Linie, légèrement adaptée pour convenir aux cocktails et proposer une version moins corsée à boire sec.
NOK 115

Gammel Opland
Le préféré des Norvégiens ! Vieilli plus de deux ans dans des fûts de sherry, il est agréable aussi bien dégusté seul que pour accompagner un repas. Il est particulièrement apprécié en Norvège avec les plats traditionnels de Noël.

Gilde Non Plus Ultra*
Traduit très littéralement, « Nec Plus Ultra » signifie « le meilleur possible », et avec plus de 12 ans de vieillissement en fût, cet aquavit fait depuis longtemps le bonheur des Norvégiens qui veulent déguster quelque chose d'exceptionnel.
NOK 145

Maquavit*
Reconnu comme l'aquavit du nord de la Norvège, le Maquavit se distingue par son goût et son style, un peu comme les habitants de cette région. Notes de café et de chocolat noir en fin de bouche.
NOK 115

Nord-Norge Akevitten*
Un autre aquavit du nord de la Norvège. Aux saveurs d'ingrédients du nord de la Norvège : hareng rouge, baies de plaquebière, finnmarkspors et carvi. Vieilli pendant six mois minimum en fûts de sherry dans les bunkers de l'OTAN.
NOK 115

Arvesølvet*
Aquavit, récompensé à plusieurs reprises. Son goût est complexe, avec des saveurs de carvi, d'anis, de marmelade d'orange et de racine de réglisse. Belle longueur en bouche avec des notes épicées jusqu'en finale.
NOK 115

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons

AQUAVIT

L'ESPRIT NATIONAL DE LA NORVÈGE

Vollen Akevitt Maud*
Bouche douce et délicate avec une pointe de carvi. Moyennement corsé avec des notes douces d'épices et de fût.

NOK 115

Kjellermesterens Premium Reserve*
Bouche élégante avec des notes de carvi, de fût et de fruits secs, une pointe d'agrumes, d'abricot et de réglisse. Aquavit à la robe jaune brune de profondeur moyenne, vieilli 24 mois en fûts de sherry, de Madère, de Sauternes et de Porto.

NOK 145

Bivrost Cask Aquavit*
Produit dans la distillerie la plus septentrionale au monde. Rond et ample avec des épices bien intégrées.

NOK 115

Bivrost 2YO Limited Edition Aquavit*
Vieilli 2 ans en fûts de sherry. Aromatisé aux baies et plantes de la région de Lyngen. Arômes fruités avec des notes de carvi, d'épices, d'agrumes, de vanille et de chêne. Aquavit corsé, délicatement épicé, aux notes de fût marquées.

NOK 115

Hurtigruten Premium Arctic Aquavit
Parfaitement distillé à partir d'ingrédients norvégiens, cet aquavit est parfumé avec des épices et herbes aromatiques telles que le carvi et l'aneth. Il est ensuite mélangé à de l'eau de fonte de glacier des Alpes de Lyngen avant d'être vieilli en fûts de sherry pour lui apporter des notes de fruits secs et d'agrumes ainsi que sa caractéristique finale épicée.

Trollfjord Extra Premium Arctic Aquavit*
Un aquavit d'exception aux saveurs rappelant le fenouil, la coriandre, les agrumes et l'anis ainsi que les notes caractéristiques de carvi et d'aneth. Une période de maturation d'au moins 12 mois en fûts de sherry renforce la profondeur de cet aquavit tandis que l'eau de fonte de glacier des Alpes de Lyngen lui apporte sa fraîcheur inimitable.

NOK 135

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons

AQUAVIT

L'ESPRIT NATIONAL DE LA NORVÈGE

Feddie Blank Aquavit
Produit biologique. Bouche douce et riche avec du cumin clair et des agrumes. Se termine avec de la racine de réglisse, de l'eau et des épices chaudes. Nuancé et complexe, avec une longue finale.

Feddie Fatlagret Aquavit
Vieilli en fût Akevitt. Le produit biologique retrouvera de riches notes d'épices et d'agrumes. Sous la note épicée, le fût ajoute des arômes de cacao, de fruits oxydés, de noix et de fruits tropicaux.

Feddie Fatlagret DillAquavit*
Produit biologique aux notes d'épices et de poivre rosé. Goût doux et concentré d'aneth, d'herbes et d'agrumes. Finale sur l'angélique, la racine de réglisse et les épices.

NOK 115

WHISKY

NORVÈGE

Sea Mist**	155
Eiktyrne Fransk Eik Single Malt**	155
Heimdallr**	155
Ocean Heart**	155
Rugwhiskey**	155
Feddie Singel Malt**	155
Yggdrasil**	155
Hurtigruten Edition**	155

IRLANDE

Jameson Blended

COGNAC

COGNAC ET ARMAGNAC

De Luze VSOP
Petite Champagne, France

Remy Martin XO* 195
Cognac, France

CALVADOS ET ALCOOLS DE POMME

Kjernekar Villeple Norvège eau-de-vie de pomme* 115
Agder, Norvège

Eau-de-vie de Pommes de Hardanger APAL* 115
Vestland, Norvège

BITTERS

Vermut di Norvegia
Oslo, Norvège

Jägermeister
Wolfenbüttel, Allemagne

Fernet-Branca* 115
Italie

Marka Bitter* 115
Oslo, Norvège

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons.
** Non compris. Nombre limité de bouteilles, demandez au barman leur disponibilité ou des alternatives

GIN

Hurtigruten Seaweed Arctic Gin* *Les Alpes de Lyng, Norvège*	115
Bivrost Arctic Gin* *Les Alpes de Lyng, Norvège*	115
Skagerrak* *Viken, Norvège*	115
Harahorn* *Agder, Norvège*	115
Bareksten Botanical* *Vestland, Norvège*	115
Myken Arctic Cask Aged * *Nordland, Norvège*	115
Myken Gin of the Sea* *Nordland, Norvège*	115
Lyng Norwegian Botanical* *Agder, Norvège*	115
Resept XVII London Dry Gin* *Agder, Norvège*	115
Oslo Gin* *Oslo, Norvège*	115
Vidda Dry Gin* *Oslo, Norvège*	115
Kimerud Collectors Pink* *Viken, Norvège*	115
Bivrost Pink Gin* *Les Alpes de Lyng, Norvège*	115
Nine sisters Ocean Gin* *Fedje, Norvège*	115
Grapefruit Gin* *Fedje, Norvège*	115

DEMANDEZ A VOTRE BARMAN DES RECOMMANDATIONS COMBINAISONS GIN ET TONIC.

VODKA

Feddie Oysters Shell Vodka *Feddie, Norvège*	
Vikingfjord *Viken, Norvège*	
Bivrost Arctic Vodka *Les Alpes de Lyng, Norvège*	
Mood Birch Vodka* *Oslo, Norvège*	115

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons

RHUM ET CACHAÇA

Captain Morgan White Rum
Jalisco, Mexique

Captain Morgan Dark Rum
Jalisco, Mexique

Grenseløs Adopted Rum* 155
Agder, Norvège

TEQUILA ET MEZCAL

Olmeca Tequila Silver
Jamaïque

Olmeca Tequila Reposado
Jamaïque

LIQUEURS

Gran Ruglikør med plomme
Hønefoss, Norvège

Gran Plommeport
Hønefoss, Norvège

Café Liqueur
Lyngsalpene, Norvège

Blot Herbal Liqueur
Lyngsalpene, Norvège

Løiten Aquavit Liqueur
Viken, Norvège

Liqueur de Pommes de Hardanger
Vestland, Norvège

Baileys
Dublin, Irlande

St. Hallvard* 115
Viken, Norvège

Gran Liqueur de Cerise* 115
Hønefoss, Norvège

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons.
** Non compris. Nombre limité de bouteilles, demandez au barman leur disponibilité ou des alternatives

VINS

VINS BLANCS

Hurtigruten Hvitvin [SU]

Mud House Sauvignon Blanc [SU]
Marlborough, Nouvelle-Zélande

By Hausmann Chardonnay [SU]
Bordeaux, France

Ørjan Rheingau Riesling Feinherb [SU]
Rheingau, Allemagne

Torre del Falasco Pinot Grigio Valpantena [SU]
Vénétie, Italie

Franck Millet Sancerre* [SU] 895
Loire, France

VINS ROUGES

Hurtigruten Rødvin [SU]

Barbera D`Alba Giacosa Fratelli [SU]
Piémont, Italie

La Tannerie Foncalieu [SU]
Languedoc-Roussillon, France

By Hausmann Pinot Noir [SU]
Bordeaux, France

Cecchi Chianti [SU]
Toscana, Italie

Rivetto Langhe Nebbiolo Organic* [SU] 895
Piémont, Italie

VINS PÉTILLANTS

Mionetto Prosecco Org Ex Dry [SU]
Vénétie, Italie

Havets Bobler** [SU] 1 300
Sandnessjøen, Norvège

Bollinger Spécial Cuvée* [SU] 1 550
Champagne, France

VINS ROSÉS

Puy Chéri [SU]
Languedoc-Roussillon, Frankreich

Anikonic Rabarber & Fraise [SU, E, M]
Viken, Norvège

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons

JUS & BOISSONS NON ALCOOLISÉES

SAFTERIET
GOÛT PUR – NATURE PURE
Safteriet est un producteur artisanal local de savoureux jus de fruits et de baies situé à Stavanger. Chaque boisson est remplie d'ingrédients purs provenant d'agriculteurs dévoués, en mettant l'accent sur des ingrédients biologiques et ayant parcouru le moins de temps possible. Notre histoire a commencé en 1997 à la ferme biologique Ullandhaug à Stavanger.

Safteriet Boisson à la prune

Safteriet Boisson à la fleur de sureau

Safteriet Boisson à la rhubarbe

Safteriet Boisson à la myrtille

Safteriet Boisson à la cerise

Safteriet Boisson à la groseille

Safteriet Boisson au cassis

KOMBUCHA
THE FERMENTÉ

Thé noir
Thé vert
Cassis
Baie de sureau
Gingembre
Fleur de sureau

BOISSONS GAZEUSES

Tous types d'eau minérale inclus.

CAFÉ

Tous types de café inclus.

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons

CIDRE &
SANS ALCOOL CHOIX

CIDRE

Apal Sølvsider [SU]

Apal Kompan [SU]

Harding [SU]

Hardanger LeikvinRose Sider* [SU] 115

SANS ALCOOL CHOIX

ALT. Blanc de Blancs

ALT. Sparkling Rosè

Ambijus Real Fantasy

Ambijus Act Naturally

Ambijus Spruce Needle

Sval Pomme

Sval Pomme & Rabarber


1893
BAR