



COCKTAILS



1893 BAR

Le bar du MS Trollfjord doit son nom à l'année 1893, l'année de fondation de Hurtigruten par le capitaine Richard With, il y a déjà si longtemps. Ce nom rend hommage aux 130 années de navigation le long des magnifiques côtes de la Norvège ainsi qu'aux générations de chefs, barmans, serveurs, marins, fournisseurs de boissons, brasseurs, qui s'y sont succédés.

La côte norvégienne est le berceau d'une longue liste de produits naturels savoureux. Les épices et les baies poussent sous le Soleil de Minuit. Les pommes et les prunes sur les fjords escarpés du Hardanger. Les herbes aromatiques aux Lofoten. Et la liste est encore longue.

Tout le long de la côte norvégienne, des distilleries, récentes ou anciennes, utilisent ces produits locaux pour créer des boissons de qualité, avec bien plus qu'une simple goutte d'innovation et de fierté pour leur terroir. Pour en savoir plus sur les caractéristiques de chacune de nos boissons inspirées par l'esprit nordique, n'hésitez pas à demander à votre barman ou serveur.



DES CLASSIQUES INTEMPORELS, REVISITÉS À NOTRE MANIÈRE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

A.O.F

Aquavit vieilli en fût, amer, fumé

Notre version du Old Fashioned, probablement l'un des cocktail les plus classiques. Nous avons remplacé le whiskey par de l'aquavit vieilli en fût, accompagné d'arômes de pommier fumé.

SPIRITUEUX, ÉPICÉ, AGRUMES

Aquavit Sour

Aquavit, fraise, citron

Un classique Sour que nous choisissons de réaliser avec de l'aquavit vieilli en fût de la distillerie la plus septentrionale du monde et une amertume norvégienne avec de belles notes de forêt norvégienne et de caractère herbacé. [E]

FRAIS, ACIDE, ÉPICES

Norgeroni

Gin, bitter, vermouth rouge

S'inspirant du cocktail italien Negroni, nous avons élaboré cette variation norvégienne à base au gin norvégien aromatisé aux écorces de mandarines séchées au soleil et un Oslo bitter aux notes herbacées inspirées de la nature norvégienne. [SU]

CORSÉ, AMER, ÉPICES

Blueberry Collins

Gin, myrtilles, citron, feuilles de menthe

Pour les Norvégiens, peu de choses sont aussi traditionnelles et réconfortantes qu'une marche dans la nature pour ramasser des baies. Nous appelons cela « voyage aux myrtilles ». Pour rendre hommage à cette tradition, nous avons créé notre version du cocktail Tom Collins, avec des myrtilles, de la menthe et, bien sûr, du gin norvégien.

SOUR, FRAIS

DES CLASSIQUES INTEMPORELS, REVISITÉS À NOTRE MANIÈRE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Arctic Martini

Gin arctique, vermouth dry, citron

Un Dry Martini à base de gin arctique des Alpes de Lyngen rehaussé d'une touche de citron frais. Les saveurs pures de la Norvège.

SPIRITUEUX, AGRUMES

Lyngen 69

Gin rosé, citron, Prosecco

Le classique cocktail French 75 au Champagne revisité à la norvégienne avec du gin arctique rosé des Alpes de Lyngen, produit à 69° de latitude Nord.

FRUITÉ, FRAIS

Rhubarb Spritz

Vin de fruit Anikonic, rhubarbe, Prosecco

Tout le monde sait qu'un Aperol Spritz, c'est un rayon de soleil dans un verre. Notre version prend sa source au Soleil de Minuit. Un cocktail composé de vin de fruit norvégien et des pétillantes saveurs norvégiennes de la rhubarbe et de la fraise. [SU, M, E]

FRUITÉ, FRAIS

COCKTAILS SIGNATURE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Epleslang

Liqueur de pomme du Hardanger, eau-de-vie de pomme du Hardanger, pomme fraîche, citron vert

Selon des sources historiques, la culture de la pomme aurait été introduite en Norvège et dans la région du Hardanger par des moines anglais dans les années 1300. Depuis cette époque, les pentes de la région sont célèbres pour leurs vergers gorgés de fleurs délicatement parfumées. Voici notre hommage à la Norvège de l'Ouest et ses incroyables vergers de pommiers. Un savoureux cocktail à la pomme composé à partir de produits de qualité de la région du Hardanger. **FRUITÉ, FRAIS**

Árran

Aquavit vieilli en fût, orange, romarin

Nous, les Norvégiens, sommes connus pour notre passion pour la marche dans nos magnifiques paysages naturels. Traditionnellement, l'un des moments importants de ces sorties est l'installation d'un petit campement, une fois arrivés à destination. Nous faisons un feu et nous y regroupons autour. Le feu joue également un rôle central dans la culture Sámi. Árran, signifie en Sámi « feu de joie sous la tente » et il remplit des fonctions pratiques dans la vie de tous les jours. C'est une source de chaleur mais aussi d'énergie pour cuire la nourriture. La fumée est utilisée à la fois pour parfumer poisson et viande et comme répulsif à insectes. Recréez cette sensation éprouvée en s'asseyant autour d'un feu avec notre cocktail aux herbes aromatiques légèrement fumé.

SPIRITUEUX, HERBACÉ, FUMÉ

Multe Sour

Baies de plaquebière, vodka, citron, blanc d'œuf

La plaquebière, ou mûre arctique, est également appelée « or de la forêt ». Il s'agit de l'une des baies comestibles les meilleures pour la santé. Cette baie dorée nordique pousse dans les marécages du nord de la Norvège et contient de grandes quantités de vitamines et de fibres. Saviez-vous que la plaquebière contenait quatre fois plus de vitamine C que l'orange ? Dans ce cocktail, nous associons cette super baie à de la cardamome pour créer une originale boisson sure. [E] **FRUITÉ, FRAIS**

COCKTAILS SIGNATURE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Valhall

Miel, bourbon, bière

Des traces de l'âge Viking sont présentes dans quasiment toute la Norvège. En 1983, le plus important bâtiment connu de cette époque a été mis à jour à Borg, dans les îles Lofoten. La croyance en la vie après la mort faisait fortement partie de la culture Viking, mais seuls les guerriers Vikings les plus puissants accédaient au paradis de la mythologie nordique : le Valhalla. Les plus chanceux d'entre eux pouvaient y combattre tous les jours, se délecter de viande et étancher leur soif avec de l'hydromel provenant des pis d'une chèvre. Notre savoureux cocktail Valhall s'inspire de l'hydromel, boisson traditionnelle brassée au miel. **DOUX, ÉPICÉ**

Gudbrandsdalen

Fromage brun, Vodka, Liqueur de café, Crème, Vanille

Le fromage brun, ou "mysost" comme on l'appelle également, est produit en Norvège depuis des temps immémoriaux. Les premières traces écrites datent de 1646. À l'époque, il s'agissait d'un fromage maigre de qualité variable. Anne Hov de Solbråsetra à Nord-Fron dans la vallée de Gudbrandsdal a commencé à ajouter de la crème au fromage brun en 1863, puis plus tard du lait de chèvre. C'est un incontournable notamment pour le 17 mai, les anniversaires et les visites chez les grands-parents, faisant partie de nombreux souvenirs d'enfance. Nous voulons rendre hommage à cela en créant un cocktail au fromage brun utilisant notre propre baileys au fromage brun et un touille fait à base de pâte à gaufres. [SU, M, G (Wheat)]

CORPULENT, CRÉMEUX

Prune de pêche

Isplomme, bourbon, pêche et vanille

La culture de la prune est arrivée d'Asie en Grèce et en Italie avant de gagner le reste de l'Europe. En Norvège, les prunes sont connues depuis le XIe siècle et leur culture y est présente depuis le milieu du XVIe siècle. De nos jours, la culture de la prune est courante dans toute la moitié sud de la Norvège et les produits locaux sont de plus en plus présents sur les marchés. Citons en exemple le « Isplomme », un délicieux vin de prune produit à Skottgård, à l'ouest de l'Oslofjord. Nous l'associons à de la pêche cuite pour élaborer ce cocktail gorgé de saveurs fruitées. **FRUITÉ, DOUX**

COCKTAILS SIGNATURE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Friluftsliv

Gin Lyng, pin, framboise, acide citrique

"Allemansretten", qui selon la loi norvégienne donne à chacun le droit de profiter librement de la nature, est quelque chose dont nous sommes très fiers en Norvège. Typique de la Norvège est également notre concept de "friluftsliv", qui se résume en gros à passer du temps dans la nature. Cela comprend tout, des promenades en forêt à l'escalade de falaises ou au ski de fond en hiver. Imaginez une promenade relaxante dans la forêt où vous pouvez profiter du silence, respirer le parfum particulier des pins tout en dégustant les framboises sauvages fraîchement cueillies. [M] **DOUX, FRUITÉ, HERBES**

Bonden

Gin arctique, citron, Aniconic vin de fruit

Le terme "bóndi" vient du mot norrois "búandi" et signifie "habitant", c'est-à-dire une personne qui possédait des terres et y avait une maison. Dans les pays nordiques, le terme "bóndi" au Moyen Âge était un titre honorifique pour tous les hommes libres. Le "bóndi" était à la fois un guerrier et un cultivateur. Avec un gin élaboré à partir de pommes de terre, aromatisé aux baies, clarifié avec du lait et terminé avec un top de vin de fruits à base de rhubarbe et de fraises qui vous donne l'impression d'un coucher de soleil rouge comme le ciel, vous obtenez notre interprétation d'un "New York sour"; un gin-sour cristallin réalisé avec du gin arctique en provenance de la distillerie la plus septentrionale au monde, relevé de notes de saveur de fraises norvégiennes et de rhubarbe. [SU, M, E] **ACIDE, FRAIS**

Langkaia iced tea

Lysholm b52, Italicus, thé Glacé Estival, Rim d'algues

La Norvège a des hivers rudes et longs, mais peut aussi offrir des étés incroyables (de temps en temps). Pendant ces merveilleuses journées estivales, les habitants d'Oslo aiment se retrouver autour de l'opéra d'Oslo. Assis là, trempant leurs pieds dans l'eau, sentant la légère fragrance de la mer tandis que le soleil réchauffe votre peau. De là, vous surplombez "Langkaia", l'adresse abritant à la fois le siège social de Hurtigruten et le quai d'amarrage du MS Trollfjord durant l'Express du Cap Nord. Ici, nous vous offrons toute cette ambiance estivale dans une boisson. **FRAIS, LÉGER**

COCKTAILS SIGNATURE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Café nordique

Aquavit, liqueur d'aquavit, café, miel, crème

La Norvège est l'un des pays consommant le plus de café au monde. Nous avons donc, bien entendu, créé un délicieux cocktail au café. Cette boisson réconfortante peut être dégustée après une longue journée en extérieur ou lorsque vous avez envie de déguster quelque chose de chaud et de savoureux. Élaboré uniquement avec des alcools norvégiens. [M] **CAFÉ, DOUCEUR**

COCKTAIL D'ANNIVERSAIRE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Cocktail d'anniversaire

Gin rosé, aquavit, sirop de camarine noire, citron, blanc d'œuf

En 2023, Hurtigruten célèbre son 130e anniversaire. En cette occasion, notre équipe de barmans a réuni ses talents de mixologie pour créer un cocktail uniquement composé d'ingrédients norvégiens. Des saveurs intenses de baies rouges et de citron frais s'associent à l'aquavit et au gin du nord de la Norvège. Skål ! [E, M, N]

FRUITÉ, DOUX

COCKTAIL INCLUS

Himkok Oslo Mule

Eau gazeuse, gingembre brassé, sucre, citron vert, sauge

Le Himkok Oslo Mule est un cocktail vivifiant relevé d'épices et de gingembre piquant, accompagné de la subtile note herbacée de la sauge. Ce cocktail a été créé dans le célèbre bar HIMKOK Oslo, qui produit des boissons de manière écoresponsable et empirique à base de produits exclusivement nordiques. Nous sommes fiers de le servir à bord du MS Trollfjord.

GINGEMBRE, FRAIS, HERBACÉ

COCKTAILS SANS ALCOOL

85 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Nous vous proposons également un choix de cocktails sans alcool. Demandez conseil à votre barman.



