



COCKTAILS



1893 BAR

I 130 år har vi seilt langs Norges vakre kyst. De aller fleste har hørt historier om den vakre naturen med smale fjorder, høye fjell og fantastiske skjærgårder. Det ikke alle har hørt om, er tilgangen vi har til fantastiske råvarer for å skape noen av de beste drikkevarene vi kan tenke oss. Norges kyst har en lang liste med spennende produkter, viltvoksende krydder og bær, epler og plommer i Hardanger, urtehager i Lofoten.

Hurtigruten har i flere år lagt ned en stor innsats med lokale leverandører for å kunne gi dere det vi nå med stolthet kan kalle Norways Coastal Kitchen. Nå er det ikke bare kortreist mat vi kan være stolte av å presentere, men også kortreist drikke med norske produkter og råvarer i sentrum. Langs kysten finner vi flere lokale brennerier som har stort fokus på kvalitet, og som produserer fantastiske produkter.

Vil du vite mer om vårt konsept eller hva vi har og tilby, spør gjerne din bartender eller servitør.



VÅR TOLKNING AV DE TIDLØSE KLASSIKERNE

185 NOK / INKLUDERT I SUITEPAKKEN

A.O.F

Fatlagret aquavit, bitter og røyk

Vår versjon av Old Fashioned, kanskje den største klassiske cocktailen av dem alle. Vi bytter ut whisky med fatlagret aquavit sammen med aromaer fra røyket epletre.

KRYDDER, SITRUS

Aquavit Sour

Aquavit, bitter, sitron

En klassisk Sour som vi velger å gjøre på Fatlagret aquavit fra verdens nordligste destilleri og en Norsk bitter med nydelige noter av Norsk skog og urter preg. [E]

FRISK, SYRLIG, KRYDDER

Norgeroni

Gin, bitter, rød vermouth

Med røtter i den italienske klassikeren Negroni, har vi komponert denne norske varianten med Norsk gin smakssatt med soltørkede kryddernoter inspirert av Norsk natur. [SU]

FYLDIG, BITTER, KRYDDER

Blueberry Collins

Gin, blåbær og sitron

Få ting er så klassisk for nordmenn som en tur i skogen og plukke bær, vanligst er en blåbærstur. Det hyller vi med vår variant av en Tom Collins, med norsk gin og blåbær.

SYRLIG, FRISK

VÅR TOLKNING AV DE TIDLØSE KLASSIKERNE

185 NOK / INKLUDERT I SUITEPAKKEN

Arctic Martini

Arktisk gin, tørr vermut og sitron

En Dry Martini laget på arktisk gin fra lyngen alpine, med et friskt sitronpreg. Norske rene smaker!

SITRUS

Lyngen 69

Rosa gin, sitron og prosecco

En variant på den klassiske champagnedrinken French 75. Vi gjør den på arktisk rosa gin fra Bivrost destilleri i Lyngen alpine, som befinner seg 69° nord.

FRUKTIG, FRISK

Rhubarb Spritz

Aniconic fruktvin, rabarbra og prosecco

Alle kjenner vel til Aperol Spritz, omtalt som solskinn i et glass. Her gjør vi den på norsk fruktvin av beste kvalitet som gir en spritz med norske smaker av rabarbra og jordbær. [SE, M, E]

FRUKTIG, FRISK

SIGNATURCOCKTAILS

185 NOK / INKLUDERT I SUITEPAKKEN

Epleslang

Hardanger eplelikør, Hardanger eplebrennevin, friskt eple og sitron

Historiske kilder tyder på at kunnskapen om epledyrking kom til Norge og Hardanger med engelske munkene en gang på slutten av 1200-tallet. Siden den gang har epledyrking hatt sin historie på Vestlandet. Dette er vår hyllest til Vestlandet og deres utrolige frukthager. En smakfull eplecocktail gjort på spennende kvalitetsprodukter fra Hardanger.

FRUKTIG, FRISK

Árran

Fatlagret aquavit, appelsin og rosmarin

En av de tingene nordmenn kanskje er mest kjent for er for-kjærligheten til å ta en tur i naturen. Et av høydepunktene med turen er å komme frem til destinasjonen og lage en liten leirplass og tenne et bål. Også innenfor samisk kultur har bålet en sentral rolle. Árran er det samiske navnet på et «ildsted» inne i et telt eller en «bålplass» ute i naturen. Få en følelse av å sitte i skogen ved bålplassen med denne lett røykede og urtepregede drink.

URTER, RØYK

Multe Sour

Multe, vodka, sitron og eggehvite

Multe, eller skogens gull som det også kalles, er litt av en helsebombe. Disse nordiske gyllene bærene som vokser i myrlandskap først og fremst i landets nordlige deler inneholder mengder med vitaminer og fiber. Visste du at multe inneholder 4 ganger mer C-vitamin enn appelsin? Her bruker vi det magiske bæret sammen med litt kardemomme i en herlig sour-drink. [E]

FRUKTIG, FRISK

SIGNATURCOCKTAILS

185 NOK / INKLUDERT I SUITEPAKKEN

Valhall

Honning, bourbon og øl

I store deler av Norge er det spor fra vikingtiden, ikke minst i Lofoten og Borg, hvor man i 1983 fant den hittil største bygningen fra vikingtiden i Norge. For vikingene var troen på livet etter døden sterk, men kun de mektigste vikingkrigerne endte i den norrøne mytologiens paradis – Valhall. Men for de som kom seg dit var lykken gjort. Her kunne de heldige kaste seg ut i krigskamp hver eneste dag, fråtse i kjøtt og slukke tørsten med mjød melket fra en geit. Mjøden, som er et historisk honningsbrygg, er vår inspirasjon til denne smakfulle drinken.

SØT, KRYDDER

Gudbrandsdalen

Brunost, vodka, kaffelikør, fløte, vanilje

Brunost, eller mysost som det også kalles, har vært laget i Norge i uminnelige tider. Første skriftlige nedtegnelser stammer fra 1646. I denne tiden var dette mager mysost av ymse kvalitet. Anne Hov fra Solbråsetra i Nord-Fron i Gudbrandsdalen begynte i 1863 å sette fløte til mysosten og senere også geitmelk. Det er en representant på bl.a 17.mai, bursdager, og besøk hos besteforeldre, og tar del i mangt et barndomsminne. Dette vil vi hedre ved å lage en brunost cocktail på skipets hjemmelagde brunost-baileys og touille laget på vaffelrøre. [SU, M, G (HVETE)]

FYLDIG, KREMET

Peachy Plum

Isplomme, bourbon, fersken og vanilje

Plommedyrkingen kom fra Asia, via Hellas og Italia til resten av Europa. I Norge har plommer vært kjent siden 1000-tallet, og har vært dyrket siden midten av 1500-tallet. I dag er plommedyrking vanlig i hele den sørlige halvdel av Norge og det kommer stadig flere lokale produkter på markedet. Ett eksempel er Isplomme, en herlig plommevin fra Skottgård vest fra Oslofjorden. Her bruker vi den sammen med fersken for å lage en nydelig søtlig fruktfest av en drink.

FRUKTIG, SØT

SIGNATURCOCKTAILS

185 NOK / INKLUDERT I SUITEPAKKEN

Friluftsliv

Lyng gin, einebær, bringebær, sitronsyre

«Allemansretten» som etter norsk lov gir alle rett til å nyte og fritt bruke naturen er noe vi i Norge er veldig stolte av. Typisk for Norge er også vårt «friluftsliv» som i utgangspunktet kan oversettes til; henger rundt i naturen. Dette inkluderer alt fra skogsturer til fjellklatring eller langrenn om vinteren. Se for deg en avslappende tur i skogen hvor du kan nyte stillheten, puste inn den spesielle duften av skogens aromatiske busker og trær mens du smaker på dine nyplukkede villbringebær. [M]

SØT, FRUKTIG, URTER

Bonden

Arktisk gin, sitron, Aniconic fruktvin

Begrepet «bonde» stammer fra det norrøne ordet búandi via bóndi og betyr «boende», det vil si en person som eide mark og hadde hus der. I Norden var betegnelsen bonde i middelalderen et hedersnavn for alle frie menn. Bonden var både kriger og jorddyrker. Med en gin laget på poteter, krydret med bær, klarifisert med melk og avsluttet med et lokk av fruktvin fra rabarbra og jordbær som gir deg inntrykk av en himmelrød solnedgang får du vår tolkning av en new york sour; en krystallklar gin-sour gjort på arktisk gin fra verdens nordligste destilleri komplimentert av smaksnoter fra norske jordbær og rabarbra. [SU, M, E]

SYRLIG, FRISK

Langkaia iced tea

Lysholm no 52, italicus, hjemmelaget iste, sjøgress

Norge har røffe og lange vintre, men kan også ha fantastiske sommere (en gang i blant). I disse herlige sommerdagene elsker Oslo-borgere å tilbringe tid ned ved vannet, på områder rundt operahuset i Oslo. Der sitter de, dypper tærne i vannet og kjenner den lette duften av havet mens solen varmer opp huden din. Herfra har du utsikt over "Langkaia", adressen som huser både hovedkvarteret for Hurtigruten og kaien til MS Trollfjord under Nordkappexpressen. Vi serverer deg her hele sommerfølelsen i én drink. "Nyt"

FRISK, LETT

SIGNATURCOCKTAILS

185 NOK / INKLUDERT I SUITEPAKKEN

Northern Coffee

Aquavit, aquavit likør, kaffe, honning og fløte

Norge er ett av de landene som drikker mest kaffe i hele verden! De norske kaffedrikkene drikker i snitt 5,5 kopper per dag, så selvfølgelig har vi skapt en egen kaffedrink. En varmende drink som kan nytes etter en lang dag ute eller når du selv vil få opp temperaturen. Gjort på kun norske brennvinstyper. [M]

KAFFE, SØT

JUBILEUMS COCKTAIL

185 NOK / INKLUDERT I SUITEPAKKEN

Jubileums Cocktail

Rosa gin, aquavit, krekkingsirup, sitron og eggehvite

I 2023 feiret hurtigruten 130 års jubileum. I den anledning gikk vårt team av bartendere sammen og laget en cocktail kun med norske råvarer. Dype smaker av røde bær, frisk sitron kombinert med aquavit og gin fra Nord-Norge. Skål! [E, M, N]

FRUKTIG, SØT

INKLUDERT COCKTAIL

Himkok Oslo Mule

Sodavann, brygget ingefær, sukker, lime og salvie

Fra Moskva via Oslo til Hurtigruten! Himkok Oslo Mule er en frisk cocktail med dype kryddertoner, komplementert av livlig ingefær og et hint av naturlig salvie. Denne fantastiske drinken er laget av Oslo institusjonen Himkok, som produserer drikker med rene nordiske produkter gjennom en bærekraftig og empirisk produksjon. Vi er stolte av å kunne servere denne om bord hos oss!

INGEFÆR, URTER, FRISK

MOCKTAILS

85 NOK / INKLUDERT I SUITEPAKKEN

Vi har også fantastiske alkoholfrie drinker å tilby. Spør bartenden din for anbefalinger.



