



Barmeny

Bar menu

INNHALD CONTENTS

Signatur cocktail Signature cocktail	3-8
Cocktails	9
Gin & Tonic	9
Sparkling Wine Sparkling Wine	10
Kvitvin White Wine	10
Raudvin Red Wine	10
Rosévin Rose Wine	10
Øl Beer	11
Cider	11
Whiskey	12
Cognac	13
Calvados	13
Rom Rum	13
Akevitt Aquavit	13
Tequila	13
Alkoholfrie drinker Mocktails	14
Alkoholfri øl Alcohol free beer	14
Mineralvatn Mineral Water	14
Kaffe/ Te Coffee/ Tea	14
 MAT FOOD	
Pizza	16
Snacks & Dessert	17
 Allergener Allergy content	18

Alcohol regulations in Norway

For wine and beer the minimum age is **18 years.**

(Wine, beer and spirits with up to 22 % vol.)

For spirits the minimum age is **20 years.**

(Spirits with more than 22 % vol.)



Signatur cocktail TROLLSTIGEN

Ein frisk og freistande signaturdrink inspirert av ein av den ikoniske Trollstigen. Med pink gin, appelsinlikør, orange bitters og lokal eplejuice, balanserer Trollstigen det sure og søte – med eit hint av eventyr.

Trollstigen slynger seg dramatisk opp fjellsida i Romsdalen og byr på spektakulær utsikt og bratte hårnålssvingar. Denne drinken fangar essensen av nettopp det: kraft, eleganse – og ei frisk overrasking.

Pink Gin, Orange Liqueur, Orange Bitters, lokal eplejuice.

219,-

Signature cocktail TROLL ROAD

A fresh and tempting signature cocktail inspired by one of Norway's most dramatic mountain roads. Trollstigen blends pink gin, orange liqueur, orange bitters and local apple juice – striking the perfect balance between sour, sweet, and refreshing.

Named after the iconic Trollstigen ("The Troll's Path"), this winding road carves through steep mountains and waterfalls, offering unforgettable views. Just like the drink, it's bold, elegant – and full of character.

Pink Gin, Orange Liqueur, Orange Bitters, local apple juice.

219

PLU: 1864



Signatur cocktail NORDLYS

Ein kraftfull og stemningsfull signatordrikk som fangar magien i dei dansande nordlysa. Nordlys kombinerer røykfull skotsk whisky, honninglikør, Angostura bitters og ginger beer – ein smakfull miks som varmar og overraskar.

Med eit preg av krydder, styrke og eleganse minner drinken om dei klare vinternettene der nordlyset buktar seg over himmelen – mystisk, rått og vakkert.

*Skotsk whisky, whisky and honey liqueur,
Angostura Bitters, Ginger Beer.*

219,-

Signature cocktail NORTHERN LIGHTS

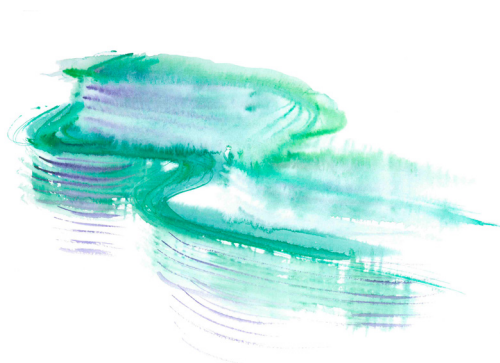
A bold and atmospheric signature cocktail inspired by the beauty of the aurora borealis. Nordlys blends smoky Scotch whisky, whisky & honey liqueur, Angostura bitters and ginger beer – a warming, spicy mix with character.

Strong, spiced and slightly mysterious, this drink captures the feeling of standing under the swirling northern lights on a cold, clear night.

*Scotch whisky, whisky and honey liqueur,
Angostura Bitters, Ginger Beer.*

219

PLU: 1865



Signatur cocktail NORSK 75

Ein elegant og perlande variant av den klassiske French 75 – med nordisk vri. Norsk 75 kombinerer gin, bergamottlikør, sitrus, hylleblomstsirup og musserande vin, med eit hint av agurk for ein forfriskande avslutning.

Ein lett og livleg drink – perfekt som start på kvelden eller til ei feiring, med smak av blomster, frisk frukt og norsk eleganse i kvar slurk.

Gin, Rosolio Di Bergamotto, sitrus, simple syrup, hylleblomst og agurk tonic, agurk.

239,-

Signature cocktail NORWEGIAN 75

A Norwegian twist on the classic French 75 – light, floral and sparkling. Norwegian 75 blends gin, Rosolio di Bergamotto, citrus, elderflower syrup and sparkling wine, topped with a hint of cucumber for a fresh finish.

It's the perfect celebratory cocktail – crisp, bright and beautifully balanced, with a touch of Scandinavian flair.

Gin, Rosolio Di Bergamotto, citrus, simple syrup, Elderflower & cucumber tonic, cucumber.

239

PLU: 1866



Signatur cocktail Julestjerna

Eit festleg pust av julestemning i glaset.

Denne elegante cocktailen kombinerer den djupe, varme smaken av krydra rom med sødmen frå kanel og friskeleiken frå eple- og sitronsaft. Fløyelsmjuk eggekvit gjev ein kremaktig munnkjensle og eit lekkert skum på toppen. Ein balansert, krydra og frisk juleklassikar.

Perfekt for kalde kveldar og godt selskap.

Brun rom, Ceylon kanel sirup, sitrus, eplemost

229,-

Signature cocktail Christmas star

A festive breath of Christmas spirit in a glass.

This elegant cocktail combines the deep, warm flavor of spiced rum with the sweetness of cinnamon and the freshness of apple and lemon juice. Velvety egg white adds a creamy mouthfeel and a delicate foam on top. A balanced, spiced, and refreshing Christmas classic.

Perfect for cold evenings and good company.

Dark Rhum, Ceylon Cinnamon syrup, citrus, apple most

229,-

PLU: 1872



Signatur cocktail VALHALLA

Ein hyllest til dei sterke – og til dei store smaksopplevingane. Valhalla er ei djup og kraftfull blanding av cognac, oleo saccharum og bitre dråpar, som gir ei kompleks og krydra oppleving med lang ettersmak.

Ein drink for den som set pris på tyngde, balanse og eleganse
– som ein flytande versjon av saga og styrke.

Cognac, oleo saccharum, bitters.

219,-

Signature cocktail VALHALLA

A tribute to the bold and the brave. Valhalla combines rich cognac, oleo saccharum, and aromatic bitters – delivering a strong, full-bodied cocktail with depth, spice and lingering warmth.

Crafted for those who appreciate strength and sophistication
in every sip – a taste worthy of the gods.

Cognac, oleo saccharum, bitters.

219

PLU: 1868



Signatur cocktail

PINK MULE

Ein livleg og leskande variant av den klassiske mule – med rosa gin som set tonen. Pink Mule kombinerer pink gin, citrus og ginger beer, og byr på ein herleg balanse av friskheit, frukt og krydder.

Perfekt for dei som ønskjer noko lett, friskt og med litt spark i smaken.

Pink Gin, citrus, ginger beer.

219,-

Signature cocktail

PINK MULE

A vibrant twist on the classic mule – fresh, fruity and full of character. Pink Mule mixes pink gin, citrus and ginger beer to create a cocktail that's bright, zesty and just the right amount of spicy.

Easy to love, hard to forget.

Pink Gin, citrus, ginger beer.

219

PLU: 1869



COCKTAILS

- | | | |
|------|--|-----|
| 1824 | Whisky Sour (3)
<i>Bourbon whisky, citrus, sugar, egg white, Angostura Bitters</i> | 199 |
| 1845 | Amaretto Sour (3)
<i>Amaretto, citrus, sugar, egg white, Angostura Bitters</i> | 199 |
| 1846 | Strawberry Daiquiri
<i>White rum, citrus, sugar, strawberry purée</i> | 229 |
| 1847 | Passion Fruit Martini
<i>Vanilla vodka, passion fruit liqueur, passion fruit purée, citrus, sugar, egg white</i> | 229 |

We can serve most of the classic cocktails just let us know what you would like.

GIN & TONIC

- | | | |
|------|--|-----|
| 1860 | Pink Oslo Håndverksdestilleri (OHD)
Strawberry | 189 |
| 1858 | Bareksten
Blackberry, orange peel | 229 |
| 1856 | Hendricks GT
Cucumber, pepper | 229 |
| 1854 | Tanqueray
Lime wheel | 219 |

Alle G&T's blir laga med premium tonic water.
All G&T's are made with premium tonic water.



MUSSERANDE VIN SPARKLING WINE

GLASS

	Fjordcider, Møre og Romsdal, Norge	125
4008	Prosecco Le Contesse Trevisio, Prosecco Italia	150
4005	Crémant D'Alsace Le jardin de TrebogaD brut, Dagobert, Alsace Frankrike	175
4003	Diebolt-Vallois Blanc de Blanc NV, Champagne, Frankrike	210

KVITVIN WHITE WINE

GLASS

4021	Chardonnay, False Bay 2023, Coastal region, Sør Afrika (12)	155
4039	Koonowla Riesling 2023, Claire Valley Australia (12)	150
4095	Dezat Sancerre 2022, Domaine Dezat, Loire Frankrike (12)	190
4026	Chablis 2023, Gerard Tremblay, Chablis Frankrike (12)	210

RAUDVIN RED WINE

GLASS

4074	Tre Secoli Barbera d'Asti 2023, Tre Secoli, Piemonte, Italia	155
4089	Brouilly 2021, Alex Foillard, Beaujolais Frankrike (12)	180
4078	2029 Syrah 2020, De Viseu Pays d'Oc Frankrike	155

ROSÈVIN ROSÉ WINE

GLASS

4042	Cuvée Dissenay Rosé 2024, Frankrike	169
------	-------------------------------------	-----



ØL PÅ TAPP DRAFT BEER

FLASKE

Hansa fatøl 0,4l (1)	125
Geiranger Bryggeri, Friaren Pilsner 4,7% 0,33l (1)	129
Geiranger Bryggeri, Vikingstøa Pale Ale 4,7% 0,33l (1)	136
Geiranger Bryggeri, Bølga IPA 7,0% 0,33l (1)	149

FLASKE ØL BOTTLED BEER

Geiranger Bryggeri, Friaren Pilsner 4,7% 0,33l (1)	129
Hansa Lite Glutenfri 4,3% 0,33l	119
Erdinger Weissbier 5,3 % 0,3l (1)	159
Ginger Joe 4% 0,33l (1)	149

SIDER CIDER

BOTTLE

Bulmers Original 4,5% 0,5l	169
Bulmers Red Berries & Lime , 4,5% 0,5l	169



WHISKY SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker Red Label	150
Johnnie Walker Black Label	165
Johnnie Walker Blue Label	555

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 yrs	190
Glenfiddich 15 yrs	270
Glenfiddich 18 yrs	340
Glenfiddich 21 yrs	690
Macallan Fine Oak 12 yrs	235
Laphroaig 10 yrs	210
Lagavulin 16 yrs	245
Talisker 10 yrs	195
Nikka From The Barrel	305

AMERIKANSK AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's	155
Jack Daniel's Single Barrel	260
Jim Beam	145
Makers Mark	180

IRSK WHISKEY IRISH WHISKY

Bushmill's	165
------------	-----



COGNAC

Braastad VSOP	165
Braastad XO	180
Martell VS	160
Martell VSOP	190
Martell XO	460
Remy Martin XO	495
Hennessy VS	190
Hennessy VSOP	215
Hennessy XO	495
De Luze VS	155
De Luze VSOP	180
De Luze XO	230

CALVADOS

Pere Magloire VSOP	185
Boulard XO	195

ROM

Bacardi (Superior/Limon/ Razz/Black)	140
Bacardi 4YO	165
Bacardi 8YO	180
Brugal	150
Matusalem 15YO	210
Ron Zacapa Centenario 23 años	220

AQUAVIT

Lysholm Linie	155
Gammel Opland	170

TEQUILA

Don Julio	155
Don Julio Anejo	175
Jose Cuervo Silver	140
Jose Cuervo Gold	140



ALKOHOLFRIE DRINKAR MOCKTAILS

1676	Fizzy Strawberry <i>Strawberry, citrus, lime soda</i>	119
1677	Spritz-ish <i>Aperol orange syrup, non-alcoholic sparkling wine, citrus</i>	129
1678	Julestjerna <i>Apple most, citrus, red bubbles</i>	119
1673	Shirley Temple <i>Berry syrup, citrus, lime soda</i>	119

ALKOHOLFRITT ØL NON ALCOHOLIC BEER

Nøgne Ø Himla Humle IPA 0,0% 0,33l (1)	129
Erdinger Alkoholfrei 0,0% 0,33l (1)	129
Clausthaler 0,0% 0,33l (1)	89

MINERALVATN MINERAL WATER

BOTTLE

Coca Cola 0,33l	69
Coca Cola Zero 0,33l	69
Fanta Orange 0,33l	69
Sprite 0,33l	69
Arctic Sparkling Water 0,33l	69
Local Apple Juice 0,33l	89

KAFFI/ TE COFFEE/ TEA

enkel dbl

Te/Tea	58	
Americano	62	
Espresso	Single/Double	62 64
Cappuccino	Single/Double (7)	64 68
Caffé Latte	Single/Double (7)	66 68
Espresso Macchiato (7)	62	64
Varm sjokolade Hot chocolate (7)	51	
Kopp kaffi Coffee cup	55	





Pizzameny

Pizza menu

Servert mellom 12.00 - 22.00
Served from 12.00 - 22.00



PIZZA & PINSA

Pinsa "Caprese" 265,-

Lun pinsa toppa med tomatsalsa, mozzarella di buffala, lagra balsamico og basilikum.

Warm pinsa topped with tomato salsa, mozzarella di buffalo, aged balsamic vinegar and basil.

(1,7,12)

Pizza Bianco di Nduja e Patate 255,-

Rørosrømme, raudlauk, Nduja, knuste poteter, rosmarin.

Perfekt for deling!

Sour cream from Røros, red onion, Nduja, crushed potatoes, rosemary.

Perfect for sharing!

(1,7)

Pizza Salsiccia e avocado 265,-

Rørosrømme, Salsicciapølse, aromasopp, pinjekjerner, avokado og balsamico di Modena.

Sour cream, Salsiccia, mushroom, pinenuts, avocado and balsamic vinegar.

(1,7,12)

Pizza Verdure e pesto rosso 255,-

Soltørka tomatpesto, sylta aubergine, karamellisert raudlauk, piquillos, mozzarella di buffalo.

Sundried tomato pesto, pickled aubergine, caramelized red onion, mozzarella di buffalo.

(1,7)

Margherita 230,-

Tomatsaus, mozzarella di buffalo, basilikum og extra virgin olivenolje.

Tomato sauce, mozzarella di buffalo, basil and Extra Virgin olive oil.

Med cotto skinke / with cotto ham 265,-

(1,7)

Diavola 255,-

Tomatsaus, pepperoni, lauk, aromasopp, Fiori di latte, rucola.

Tomato sauce, pepperoni, onion, mushroom, Fiori di latte, rucola.

(1,7)

Prosciutto e rucola 255,-

Tomatsaus, Jamon Serrano, Fiori di latte, rucola og parmesan.

Tomato sauce, Serrano ham, Fiori di latte, rocket salad and parmesan.

(1,7)



SNACKS & DESSERT

Peanøtter Peanuts41,-

(8)

Potetgull Potato chips41,-

Lokal spekemat og ost *Local meat and cheese* 249,-

Eit utval spekemat og ost frå lokale leverandørar.

Servert med Rørosrømme og flatbrød.

A selection of cured meat and cheeses from local producers.

Served with sour cream and crisp bread.

(7)

Lun sjokoladefondant terte 64%195,-

Kaffé Latte-is, jordbær i verbenasukker.

Chocolate Moelleux tarte 64%

Café Latte ice cream, strawberries in verbena sugar.

(1,3,7)

Dagens kake 78,-

Cake of the day



Informasjon om allergen i rettene våre *Information about allergens in our dishes*

Innehold/ Contains:

1. Glutenhaldig korn (kveite, rug, bygg, havre, spelt)
Gluten-containing grains (wheat, rye, barley, oats, spelt)
2. Skaldyr/ Shellfish
3. Egg
4. Fisk/ Fish
5. Peanøtter/ Peanuts
6. Soya/ Soy
7. Mjølkk/ Milk
8. Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekan, paranøtt, pistasj, macadamia)
Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pekan, Brazil nut, pistachio, macadamia)
9. Selleri/ Celery
10. Sennep/ Mustard
11. Sesamfrø/ Sesame
12. Svoveldioksyd og sulfitt/ Sulfur dioxide and sulfite
13. Lupin/ Lupine
14. Bløtdyr/ Molluscs



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

