

Lokale råvarer - med lokale historier

Vodka

Folk fra Kina til Italia benekter at det var Russland som ga verden vodka. Som så mange andre ting, er det noen ganger vanskelig å finne den første skriftlige dokumentasjon for et bestemt produkt. I 1894 patenterte Russland sin nasjonale vodka som en kullfiltret alkoholholdig drikk med et etanolinnhold på 40 prosent. En god del av dagens drikkeradisjon er forankret i Russlands tsaristiske fortid. Peter den store, en reformator, oppfant straffe shotten. De som kom sent til en fest ble tvunget til å ta en shot. Faktisk kom shotten i form av en 1,5 liters beger kalt Big Eagle.

Vodka

People from China to Italy sometimes deny that it was Russia that gave the world vodka. Like so many other things, it's sometimes hard to find the first written documentation of a specific product. In 1894, Russia patented its national vodka as a charcoal-filtered alcoholic beverage with an ethanol content of 40 percent. A good many of today's drinking traditions are rooted in Russia's tsarist past. Peter the Great, a reformer, invented the penalty shot – a shot of vodka that those who arrived late for a feast were forced to drink. In fact, when he organized feasts, the penalty shot came in the form of a 1,5 liter goblet named the Big Eagle.

Røkt Smalahove

Mange steder og byer i Norge har sine helt egne og noen ganger rare mattradisjoner. Voss er intet unntak og kan vise til Smalahove som tradisjonsmat i generasjoner tilbake. Mange finner Smalahove som noe av det mest særegne man kan servere innen Norsk mattradisjon. Med tanke på bærekraftig matvareproduksjon, fortjener smalahove en renessanse. Smalahove har vært en delikatesse i Vest-Norge siden uminnelige tider. Sauehodene blir først svidd, deretter saltet, røkt, tørket og til slutt kokt. Vi får våre fra Ivar L. Løne, prinsen av smalahoveprodusenter i Voss.

Siste søndag før jul kalles også Skoltesøndag, for da skulle det siste smalahove måltidet for året nytes. Skolt betyr hode for de som ikke kan vossemål. For mange, også ikke-vossinger, har det å spise Smalahove i løpet av høsten blitt en fast tradisjon, og praktiseres gjerne gjennom å samle venner og bekjente til et hyggelig festmåltid.

Local ingredients - with local stories

Smoked Sheep's Head

Throughout Norway, many areas have their own unique, and sometimes weird, food traditions. And Voss is no exception. For the people of Voss, sheep's head has been a classic meal for generations. For many, sheep's head is the single most unique thing you can find on a Norwegian plate. This dish has been a delicacy in western Norway since time immemorial, but, as the symbol of sustainable food production, it deserves a come-back. To cook sheep's head, it is first charred, salted, smoked, and dried before ultimately being boiled. The sheep's head we offer on board comes from Ivar L. Løne, the Voss-based prince of sheep's head production.

In Voss, the last Sunday before Christmas used to be called "Skoltesøndag", which literally means "Skull Sunday" as "skolt" is a local word for skull. Traditionally, it was on this Sunday that the last sheep's head of the year would be enjoyed. For many Norwegians today, including non-Vossmen, eating sheep's head during the fall has become a custom that is often practiced with a nice feast with family and friends.

Fiskeboller fra Rørvik

Fiskebollene i denne suppen kommer fra Rørvik Fisk. Bedriften ble grunnlagt i en kjeller i Rørvik av Marie og Øivind Pettersen i 1927. Øivind startet sin karriere med å selge fisk til en stuert på Hurtigruten. Da lille Ragnvald ble født, ble han snart involvert i familie-bedriften. I den hektiske sommer-sesongen, mens de andre ungene badet i Aunavatnet og lekte utendørs, satte Ragnvald lek til side for å hjelpe moren og faren. Han løp frem og tilbake for å få tak i nok forsyninger for å innfri etterspørselen, og beviste at han var verdig det store ansvaret. I dag «lever og ånder» Ragnvald for bedriften, og han tar seg godt av både ansatte og produkter, og sørger for pålitelige leveranser til Hurtigruten året rundt.

Rørvik fish dumplings

The fish balls in this soup come from Rørvik Fisk, a company founded by Marie and Øivind Pettersen in a small cellar in Rørvik in 1927. Øivind's career began with selling fish to a Hurtigruten steward. And not long after his son, Ragnvald, was born, he too became involved in the family business. During the

fun summer months, while all the other kids would swim in Aunavatnet lake and play outside, little Ragnvald would stay in to help his parents. He would run all over town, getting and delivering supplies to help his parents meet demand, proving that he could handle great responsibility. Today, Ragnvald "lives and breathes" Rørvik Fisk. He takes good care of the company's employees and products and ensures reliable deliveries to Hurtigruten all year round.

Karamellpudding med egg fra Rørvik

Det er ikke vanskelig å lage en god pudding. Du må bare gjøre alt riktig. Karamellpudding er en tradisjonell norsk rett som ble mye brukt som dessert i finere selskaper som for eksempel ved barkedåp, konfirmasjon eller bryllup. Eggene vi bruker i denne puddingen kommer fra Andvik hønseri i Rørvik. En familiedrevet gård som ble grunnlagt i 1986. Gården har rundt 7 500 verpehøns som produserer egg for blant annet Hurtigruten.

Caramel pudding with Rørvik eggs

There aren't a lot of steps involved with making a good pudding. But each step must be done perfectly. Caramel pudding is a traditional Norwegian dessert, often served at parties celebrating special occasions, such as christenings, confirmations, and weddings. The eggs we use in our caramel pudding come from Andvik Chicken Farm in Rørvik. Founded in 1986, this family-owned and operated farm has nearly 7,500 hens who produce eggs for many people and companies, like Hurtigruten.

Bergen 60° N

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Vin / Wine

LANGUEDOC-ROUSSILLON,
FRANKRIKE / FRANCE

Les Grès, Chardonnay & Viognier

NO: Frisk og aromatisk nese av grønne epler og mineraler. Crisp, fruktig, tørr og elegant. Middels fyldig med lang, frisk ettersmak.

EN: Fresh and aromatic nose of green apples and minerals. Crisp, fruity, dry and elegant. Medium-bodied with a long, fresh aftertaste.

BOTTLE NOK 665

CALIFORNIA,
USA / USA

Old Vine Zinfandel, Gnarly Head

NO: Fruktig vin med innslag av fat, bjørnebær, blåbær, mynte, sjokolade og vanilje. Fyldig og rik med god syre og varm, tørr avslutning.

EN: Fruity wine with hints of cask, blackberry, blueberry, mint, chocolate and vanilla. Full-bodied and rich with good acidity and a warm, dry finish.

BOTTLE NOK 735

BURGUND,
FRANRIKE / FRANCE

Chablis Jean Marc Brocard

NO: Ung og saftig duft av sitrus, hvit fersken og gul frukt. Presis og mineralsk vin med rund munnfølelse og god lengde.

EN: Young and juicy aroma of citrus, white peach and yellow fruit. Precise and mineral wine with a round mouthfeel and good length.

BOTTLE NOK 795

PIEMONTE,
ITALIA / ITALY

Bricotondo Barbera Fontanafredda

NO: Rene aromaer av bjørnebær, plommer og krydder. Bløte tanniner og en frisk og fruktig stil med god balanse mellom frukt, tanniner og syre.

EN: Pure aromas of blackberries, plums and spices. Soft tannins and a fresh and fruity style with a good balance of fruit, tannins and acid.

BOTTLE NOK 685

ALLERGENS: SU, E, M

Bergen

A WORLD HERITAGE CITY

60° Nord

NO/EN Day 1

Meny/Menu

Buffé / Buffet

Kaffe og vodka gravet laks
med kald hollandaise og fennikel

Coffee and Vodka Gravlax
(cured salmon)

Cold hollandaise and fennel

ALLERGENER/ALLERGENS: F, E, SU

Smalahove & Røykjekjøtt
Terrine fra Løne i Voss

flatbrød med norsk potetsalat

Terrine of sheep's head
and smoked meat from
Løne in Voss

flat bread with Norwegian potato salad

ALLERGENER/ALLERGENS: M, G
(HAVRE/OATS, HVETE/WHEAT, RUG/RYE)

Klassisk norsk fiskesuppe
fra Bergen

Rotgrønnsaker, rømme og fiskeboller
fra Rørvik

Traditional Norwegian fish
soup from Bergen

Root vegetables, sour cream and fish
dumplings from Rørvik

ALLERGENER/ALLERGENS: F, M, S, SU

Norges nest største by

Bergen er den nest største byen i Norge, selv om enkelte betrakter byen som et helt annet land. Den ligger i et område med en særegen dialekt og et særegent klima, stolte innbyggere og egne mattradisjoner. Bergen var et maktsentrum i vikingtiden og ble senere en viktig hansaby. Dagens meny omfatter noen av bergensområdets kulinariske spesialiteter, blant annet «smalahove» (sauehode).

Norway's second largest town

Bergen is the second largest city in Norway, although some regard it as a completely different country. It lies in a region with a distinct, dialect, climate, proud inhabitants and its own cuisine. Bergen was a centre of power during the Viking era and later an important Hanseatic city. Today's menu includes some of the Bergen region's culinary specialties, including “smalahove” (roasted sheep's head) .

Braisert storfekjøtt
fra Trøndelag

med sautert gulrot, løk og favabønner
og reduksjon av demi-glace

Braised Trøndelag beef
with sautéed carrot, onion, and fava
beans, with a demi-glace

ALLERGENER/ALLERGENS: M, S, SU

Prinsefisk

sesongens grønnsaker, potetpuré,
smørsaus med reker

Prinsefisk

seasonal vegetables, mashed
potatoes, butter sauce with prawns

ALLERGENER/ALLERGENS: F, E, S, M, SU,
SK, G (HVETE/ WHEAT)

Bønnegryte

med potet pure

Bean casserole

with mashed potatoes

ALLERGENER/ALLERGENS: SU, S

Karamellpudding

laget med egg fra Rørvik

Caramel pudding

made with eggs from Rørvik

ALLERGENER/ALLERGENS: E, M, N
(HASSELNØTTER/HAZEL NUT)

Vegansk bjørnebær kompott
med vaniljekrem 

Vegan blackberry Compote
with vanilla cream

ALLERGENER/ALLERGENS: G
(HVETE/WHEAT, OAT/ HAVRE)

Dagens utvalgte ost

Cheese of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Lokale råvarer - med lokale historier

Havets spekeskinke

Vår langtidsmodnede klippfisk gran reserva er havets spekeskinke. det er rett og slett Norges svar på spanjolenes serrano eller italienernes parma. det finnes kun én produsent som leverer klippfisk under betegnelsen gran reserva. Vi har i dag gleden av å tilby denne prisvinnende spesialitet signert brødrene Jan Petter, Sindre og Jakob Dybvig fra Fiskarstrand.

The cured ham of the sea

Our long-maturing Gran Reserva clipfish is the cured ham of the sea. Quite simply, it is Norway's answer to the Spanish Serrano or Italian Parma hams. There is only one manufacturer who can deliver clipfish under the Gran Reserva designation. It is with great pleasure that we can offer this award-winning speciality today, courtesy of brothers Jan Petter, Sindre and Jakob Dybvig from Fiskarstrand.

Lofoten Seaweed

Sukkertaren er plukket i Lofoten. Lofoten Seaweed ble grunnlagt av Angelita og Tamara. De har er to øy-jenter med svært forskjellig bakgrunn. Angelita ble født i Lofoten, og vokste opp i fiskefabrikken der hun jobbet sammen med faren. Familien både levde av og overlevde takket være havet. På den andre siden av jorden, i New Zealand, var tare allerede en stor del av livet til Tamara. Den japanske moren hennes inkluderte tare i nesten hvert eneste måltid. Det har også vært en historisk tradisjon for tang i Norge. Vikingene hadde omfattende kunnskap om tangens næringsrike og helbredende egenskaper, og tang sammen med tørrfisk ble brukt som næringsrike matkilder på vikingenes lange reiser.

Lofoten Seaweed

The sugar kelp is picked in Lofoten. Lofoten Seaweed was founded by Angelita and Tamara, two island women with very different backgrounds. Born in Lofoten, Angelita grew up in the fish factory where she worked with her father. The family survived and thrived thanks to the sea. On the other side of the world, kelp was already a big part of Tamara's life, growing up in New Zealand. Her Japanese mother incorporated kelp in almost every meal.

Local ingredients - with local stories

But Norway also has strong historical ties to seaweed. The Vikings were well-versed in the nutritious and medicinal properties of seaweed. Together with dried cod, the Vikings would bring this nutrient-dense food with them on their voyages.

Flow food mince

Flow mince er en fantastisk blanding av bærekraftige og sunne råvarer blandet med innovative matteknikker og en lidenskap for god mat. Den er laget av det beste fra hav og land, som sukkertare fra Hitra, rotgrønnsaker og erteprotein.

Flow food mince

Flow mince is a wonderful blend of sustainable and healthy ingredients blended with innovative food techniques and a passion for good food. It is made from the best of sea and land, such as sugarkelp from Hitra, root vegetables and pea protein.

Saltet lammelår fra Hellesylt

Geiranger står på UNESCOs verdensarvliste som verdens mest fantastiske fjordlandskap. Men det er mer enn vakker natur å finne her. Nærheten til ressursene i fjordene og fjellene formet grunnlaget for en steinalderkultur basert på jakt, sanking, fangst og fiske. Hvis du ser godt etter, vil du se sauer i fjellsiden. Dagens lam kommer fra Hellesylt.

Salted leg of lamb from Hellesylt

On the UNESCO World Heritage List, Geiranger is labeled the most magnificent fjord in the world. But there is more than beautiful nature to be found here. With its abundance in fjord and mountain resources, this region was the perfect setting for Stone Age societies dependent on hunting, foraging, trapping, and fishing. If you look closely at its landscape, you will see Geiranger mountainsides are peppered with sheep. Today's lamb comes from Hellesylt, based in the Geiranger region.

Is med skjenning

Is med skjenning er basert på en lokal produksjon av flatbrødet fra Røra Bakeri, som serveres til den trønderiske festmaten Inderøysodd. Skjenning is fløte er laget av fersk melk fra samme gård som produserer isen, og skjenning karamell, hentet fra det nærliggende stedet Røra Bakeri. Skjenningen pensles under steking med melk og sukker og får en søt overflate. Ved dagens slutt ligger det rester av denne karamelliserte massen igjen på steiketakka. Dette brukes til å søte denne isen med, og er et godt eksempel på godt samarbeid mellom bedrifter i Inderøy og er en bærekraftig produksjon hvor man tar vare på ressurser som ellers blir kastet. Denne isen vant klassen «Beste meieriprodukt» under Det Norske Måltid i Stavanger i 2019. Isen har også fått tildelt merket «Spesialitet» fra Matmerk. Man kan godt si at rester fra en bedrift har blitt til GULL i en annen bedrift!

Skjenning ice cream

Skjenning is a flatbread that normally is served on festive occasions together with sodd (a traditional meatball soup). Skjenning ice cream is made of fresh milk from the same farm that produces the ice cream, and skjenning caramel, sourced from the nearby located Røra Bakery. During production, the baker brushes the thin rolled skjenning dough with sugar and milk. Later, when baking the bread on the griddle, the bread become caramelized. At the end of the day, the surplus of caramel that has been forming on the griddle, is collected and used as an ingredient in the ice cream. Skjenning ice cream is a good example of a sustainable hyper-local food production, where unnecessary waste of food is reduced to a minimum.

Ålesund

62° N

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Vin / Wine

MARLBOROUGH,
NEW ZEALAND / NEW ZEALAND

Mud House Sauvignon Blanc

NO: Deilig bukett med innslag av solbær, stikkelsbær og syrlige epler.

EN: Delicious bouquet with elements of blackcurrant, gooseberry and acidulous apples.

BOTTLE NOK 735

CALIFORNIA,
USA / USA

Old Vine Zinfandel, Gnarly Head

NO: Fruktig vin med innslag av fat, bjørnebær, blåbær, mynte, sjokolade og vanilje. Fyldig og rik med god syre og varm, tørr avslutning.

EN: Fruity wine with hints of cask, blackberry, blueberry, mint, chocolate and vanilla. Full-bodied and rich with good acidity and a warm, dry finish.

BOTTLE NOK 735

SOUTH EASTERN AUSTRALIA,
AUSTRALIA / AUSTRALIA

Nottage Hill Chardonnay Thomas Hardy & Sons

NO: Aroma og smak av stenfrukter og nektariner med et hint av eik. Kompleks og velbalansert med god friskhet. Noe vanilje. Lang og god ettersmak.

EN: Aroma and taste of stone fruits and nectarines with a hint of oak. Complex and well-balanced with good freshness. Some vanilla. Long and good aftertastey.

BOTTLE NOK 665

LOIRE,
FRANKRIKE / FRANCE

Sancerre, Dom. Franck Millet

NO: Friske aromaer med innslag av sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk med stor, fyldig smak av tropiske frukter og sitrus. God balanse og lang ettersmak.

EN: Fresh aromas with hints of citrus, lime and gooseberries. Fresh with a large, full-bodied taste of tropical fruits and citrus. Good balance and long aftertaste.

BOTTLE NOK 815

ALLERGENS: SU, E, M

Ålesund

THE SUNNMØRE COAST

62° Nord

NO/EN Day 2

Meny/Menu

Forrett/Starter

Carpaccio av klippfisk fra Dybvik

Syltet gulrot, semi tørket cherrytomat, sprøtt brød, sagogryn i persilleolje og sukkertare

Dybvik dried and salted cod carpaccio

Pickled carrot, semi-dried cherry tomatoes, crisp bread, tapioca grains in a parsley-infused oil, and sugar kelp

ALLERGENER/ALLERGENS: SU, F, G,
(HVETE/WHEAT, RUG/RYE)

Stekte blomkålsbuketter

epler, druer, pinjekjerner, Flowfood mince og gressløk

Fried cauliflower

apple, grapes, pine nuts, and Flowfood plant-based ground beef, chives

Potet og vårløksuppe

Salt svinekjøtt fra Mydland

Potato and spring onion soup

Mydland Salt pork

ALLERGENER/ALLERGENS: S, M

Ålesund ligger på et nett av øyer. Etter bybrannen i 1904, ble byen gjenoppbygget i jugendstil. Bygårdene er fargerike med ornamenter og tårn i vakre pasteller. Geirangerfjorden, byr på eksepsjonelt vakker natur. Bratte fjellvegger stiger 1600 meter over havet der fossefall og fjellgårder klamrer seg til bratte fjellsider. De sju søstre har et imponerende fall på 250 meter og er et syn du vil huske lenge. Sammen med et par 200 år gamle fjellgårder som Knivsfå og Skageflå, står disse fossefallene på UNESCOs verdensarvliste.

Ålesund is located on a network of islands. After a city fire in 1904, the city was rebuilt in Art Nouveau style with colourful ornaments and towers in beautiful pastels. The majestic Geiranger fjord, offers exceptional beauty. Steep-sided rock walls rise a full 1600 meters above sea level. Numerous waterfalls and abandoned mountain farms are clinging to these steep mountain walls. The Seven Sisters Waterfalls with their impressive 250 meters drop is a sight to remember. Together with a few 200-year-old farms, such as Knivsfå and Skageflå, the waterfalls are on the UNESCO World Heritage List.

Hovedrett Main course

Saltet lammelår fra Hellesylt

Sennep-stuede grønnsaker, ovnsbakte poteter og rødvinsglace

Hellesylt Salted leg of lamb

Mustard-stewed vegetables, oven-baked potatoes and red wine glaze

ALLERGENER/ALLERGENS: S, M, SU, SE

Sterling kveite

Smørstekt gulrot, asparges, dampet småpotet, smørsaus med gressløk og ørret rogn

Sterling halibut

Butter-fried carrot, asparagus, steamed small potatoes, butter sauce with chives and roe of trout

ALLERGENER/ALLERGENS: F, M, SU

Hasselbakt gresskar

med stekt kål, flerfarget gulrot, ovnsbakt potet og spinatsaus

Hasselback pumpkin

with fried cabbage, multicolored carrot, baked potato and spinach sauce

ALLERGENER/ALLERGENS: SU, N
(HASSELNØTTER/HAZEL NUT)

Dessert/Dessert

Brownie

med skjenning-is fra Gangstad melkeproduksjon

Brownie

with ice cream from Gangstad milk production

ALLERGENER/ALLERGENS: E, SU, M, G
(HAVRE/OATS, HVETE/WHEAT, RUG/RYE,
BYGG/BARLEY), N (VALNØTTER/WALNUTS)

Vegansk brownie

vegansk vaniljeis

Vegan brownie

vegan vanilla ice cream

ALLERGENER/ALLERGENS: N (CASHEW)

Dagens utvalgte iskrem/ Ice cream of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Dagens utvalgte ost/ Cheese of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Trondheim

63° N

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Lokale råvarer - med lokale historier

Byggrynssuppe

Byggrynssuppe har lenge vært en tradisjon. Det er like mange versjoner av denne suppen som det er familier i Norge. ingrediensene i suppen var ofte det folk hadde tilgjengelig. I Hurtigrutens oppskrift finner du rokt svineknokke, et tradisjonsrikt produkt vi tok frem fra stabburet nar det var festlige lag og til spesielle anledninger.

Barley soup

Barley soup has long been a Norwegian tradition. There are as many versions of this soup as there are families in Norway, with the ingredients being whatever people had on hand. We've used smoked pork knuckle in ours, a classic Norwegian ingredient full of flavour that's usually reserved for festive parties and special occasions.

Rabarbraglasert kyllingbryst

Livèchekylling er en saktevoksende kylling som blir foret med magert fôr og en god del løpestikke. Denne urten bidrar til en særegen, nydelig smak på kjøttet. Løpestikke er kjent for å være selve kjærlighetsurten og regnes som et afrodisiakum for både mennesker og dyr. Kyllingen vi serverer, lever et godt liv i et rolig, fritt miljø der de kan gå inn og ut etter eget ønske. De lever etter egen døgnrytme og har god tilgang på dagslys. Menyen består av en hel del løpestikke som gjør at kjøttet blir fast og fint. Smaken er en opplevelse for ganen.

Rhubarb-glazed chicken breast

Livèche chickens are slow-growing chickens and are fed lean fodder loaded with the lovage herb. Lovage gives livèche chicken its distinctive, delicious taste. Fun fact, this love-herb is considered an aphrodisiac for humans and animals alike!

Local ingredients - with local stories

Laks

Laksen er anadrom, hvilket vil si at den lever i saltvann, men svømmer til elven den ble født for å gyte. Eggene kan bare klekkes og utvikles i ferskvann. Laksefiske er populært blant sportsfiskere og viktig for reiselivsnæringa. På 1800-tallet oppsto begrepet «lakselorder» om velstående, ofte adelige engelskmenn som kom til Norge for å fiske laks. I tillegg til villaksen produseres det betydelige mengder oppdrettslaks i Norge og norsk laks eksporteres over hele verden, og det er ikke vanskelig å forstå hvorfor. Smaken er fortreffelig, teksturen er fast, men allikevel mør og fargen kan kun beskrives som vakker. Laksen som serveres i dag, ble tatt om bord i Trondheim i dag, og er så fersk som laks kan få blitt.

Salmon

The salmon is anadromous, which means that it lives in salt water, but swims to the river where it was born to spawn. The eggs can only hatch and develop in fresh water. Salmon fishing is popular with anglers and important for the tourism industry. In the 19th century, the term "salmon order" arose for wealthy, often noble Englishmen who came to Norway to fish for salmon. In addition to wild salmon, significant quantities of farmed salmon are produced in Norway and Norwegian salmon is exported all over the world, and it is not difficult to understand why. The taste is magnificent, the texture is firm but tender, and the color can only be described as stunning. The salmon served today was brought on board earlier today in Trondheim and is as fresh as salmon can get.

Tjukkmjølkk-pudding fra Røros

Tjukkmjølkk er en tradisjonell, syrnet drikk som antakelig har sine røtter tilbake til vikingene. På grunn av den unike tettekulturen, har den lang holdbarhet. Tjukkmjølkk har historisk vært en viktig del av det norske kostholdet. Servert som pudding med hasselnøtter og bringebær er den en nydelig dessert! For noen år siden var det en krisesituasjon på Røros meieri. Plutselig var ikke Tjukkmjølken lenger tjukk. Uansett hva de prøvde, var det ingenting som hjalp. Til slutt gikk de tom for den essensielle bakteriekulturen de hadde brukt i lang tid. De spurte forbrukerne om noen fortsatt hadde noe tjukk mjølkk hjemme. Og de som hadde det, ble bedt om å sende den til fabrikk. Responsen var utrolig, og etter noe tid kunne en opptint kultur brukes til å gjenoppbygge produksjonen.

Røros Tjukkmjølkk

Tjukkmjølkk is a traditional, fermented milk product that probably dates back to the Viking Age. What makes Tjukkmjølkk so unique, and contributes to its long shelf-life, is the little blue flower, called "tetteplante" or "butterwort", it's fermented with. Historically, this fermented milk has been an integral part of the Norwegian diet. On board, we like to serve ours as a scrumptious pudding topped with hazelnuts and raspberries. A few years ago, the Røros Dairy was in great distress. Suddenly, their Tjukkmjølkk was no longer thick. Whatever they tried, nothing helped. Eventually they ran out the essential bacterial culture they had been using for such a long time. A call for help went out to the public, asking if anyone still had any Tjukkmjølkk at home. If so, they were asked to send it back to the factory. The response was incredible and after some time, a defrosted culture could be used to rebuild production.

Vin / Wine

SICILIA,
ITALIA / ITALY

Nero d'Avola Organic Barone Montalto

NO: Smak av moden rød frukt og søtlig krydder. Frisk i munnen med varme og behagelige tanniner.

EN: Taste of ripe red fruit and sweet spices. Fresh in the mouth with warm and pleasant tannins.

BOTTLE NOK 715

PIEMONTE,
ITALIA / ITALY

Briccotondo Barbera Fontanafredda

NO: Rene aromaer av bjørnebær, plommer og krydder. Bløte tanniner og en frisk og fruktig stil med god balanse mellom frukt, tanniner og syre.

EN: Pure aromas of blackberries, plums and spices. Soft tannins and a fresh and fruity style with a good balance of fruit, tannins and acid.

BOTTLE NOK 685

LANGUEDOC-ROUSSILLON,
FRANKRIKE / FRANCE

Les Grès, Chardonnay & Viognier

NO: Frisk og aromatisk nese av grønne epler og mineraler. Crisp, fruktig, tørr og elegant. Middels fyldig med lang, frisk ettersmak.

EN: Fresh and aromatic nose of green apples and minerals. Crisp, fruity, dry and elegant. Medium-bodied with a long, fresh aftertaste.

BOTTLE NOK 665

SOUTH EASTERN AUSTRALIA,
AUSTRALIA / AUSTRALIA

Nottage Hill Chardonnay Thomas Hardy & Sons

NO: Aroma og smak av stenfrukter og nektariner med et hint av eik. Kompleks og velbalansert med god friskhet. Noe vanilje. Lang og god ettersmak.

EN: Aroma and taste of stone fruits and nectarines with a hint of oak. Complex and well-balanced with good freshness. Some vanilla. Long and good aftertaste.

BOTTLE NOK 665

ALLERGENS: SU, E, M

Trondheim

THE COAST OF CONTRASTS

63° Nord

NO/EN Day 3

Meny/Menu

Forrett/Starter

Roastbiff

pepperrot, grønne erter, estragon majones, syltet agurk og rødløk

Roast beef

horseradish, green peas, tarragon mayonnaise, pickled cucumbers, and red onions

ALLERGENER/ALLERGENS: E, G
(HVETE/ WHEAT, RUG/RYE)

Braisert fylt kålrull

med grønnsaker, linser og stekt løksjy

Braised stuffed cabbage roll

with vegetables, lentils and onion gravy

ALLERGENER/ALLERGENS: S, SU, G
(HVETE/WHEAT)

Byggrynssuppe

med røkt svineknokke persilleolje

Barley groats soup

with smoked pork knuckle parsley oil

ALLERGENER/ALLERGENS:
SUPPE/SOUP: G (BYGG/ BARLEY), S
SKJENNING: SU, M, G (HAVRE/OATS,
HVETE/WHEAT, RUG/RYE, BYGG/BARLEY)

Kontrastenes kyst

Det finnes en rekke ting å se langs Trøndelagkysten. Her er det et utrolig dyreliv, mytiske fjelltopper, frodige enger, snøhvite strender og magiske fjorder, og disse har vært hjem for mennesker siden steinalderen.

The coast of contrasts

There are numerous things to see along the coastline of Trøndelag. Tremendous wildlife, mythical mountain tops, thriving pastures, snow white beaches and magical fjords, have served as a base for humans since at least the stone-age.

Hovedrett

Main course

Livèche kyllingbryst

lun potetsalat, ovnsbakte grønnsaker og sjysau

Livèche chicken breast

warm potato salad, baked vegetables and gravy

ALLERGENER/ALLERGENS: SU, S

Laks fra Aukra

lun potetsalat, pisket rømme, dill og sitron

Aukra Salmon

warm potato salad, whipped sour cream, dill and lemon

ALLERGENER/ALLERGENS: F, M

Nøttestek

lun potetsalat, grillede grønnsaker og purreløk glaze

Nut roast

warm potato salad, grilled vegetables and leek glaze

ALLERGENER/ALLERGENS: SO, SU, S, G
(HVETE/WHEAT, HAVRE/OATS) N
(MANDLER/ALMOND, CASHEWNØTTER/
CASHEW NUT)

Dessert/Dessert

Tjukkmjølpudding

fra Røros

karamelliserte hasselnøtter og rørte bringebær

Røros traditional Tjukk- mjølk (thick milk) custard

caramelized hazelnuts and stirred raspberries

ALLERGENER/ALLERGENS: M, N
(HASSELNØTTER/HAZEL NUTS)

Vaniljepudding

med bringebær

Vanilla pudding

with raspberries

ALLERGENER/ALLERGENS:
G (HAVRE/OATS)

Dagens utvalgte iskrem/ Ice cream of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Dagens utvalgte ost/ Cheese of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Lokale kokker - med lokale historier

Kulinarisk ambassadør

Kulinarisk ambassadør er Hurtigrutens siste satsing på Norges Kystkjøkken. Hurtigruten har de siste 8 årene hatt stort fokus på å promotere de lokale produsentene. De er forankret i våre konsepter og har gitt oss de gode historiene og produktene som alle menyene i Hurtigruten bærer stort preg av.

Hurtigruten skal ikke bare være verdensledende når det gjelder kortreist mat, men vi skal også ligge i front når det gjelder å samarbeide med lokale kokker langs kysten av Norge som har samme visjon og filosofi rundt mat og drikke som Hurtigruten har. Vi må utnytte ressursene og erfaringene som lokalsamfunnene langs kysten har, for å få dette knyttet enda mer til Hurtigrutens kystkjøkken.

Det kulinariske ambassadørprogrammet er utrolig spennende. Det Halvar Ellingsen og Astrid Regine Næsslander vil tilføre av kunnskap, erfaring og tradisjon er ikke bare bra for våre menyer og konsepter, men også bra for våre lærlinger som nå har vært utplassert på Kvitnes Gård og Høst Matverksted. Det har gitt dem en unik innsikt og kunnskap som de har tatt med videre inn i Hurtigruten.

Culinary ambassador

Culinary ambassador is Hurtigruten's latest investment in Norway's Coastal Kitchen. For the past 8 years, Hurtigruten has had a strong focus on promoting the local producers. They are anchored in our concepts and have given us the good stories and products that all the menus in Hurtigruten bear a great mark of.

Hurtigruten will not only be a world leader when it comes to short-haul food, but we will also be at the forefront when it comes to collaborating with local chefs along the coast of Norway who have the same vision and philosophy around food and drink as Hurtigruten has. We must make use of the resources and experiences that the local communities along the coast have, to get this connected even more to Hurtigruten's coastal kitchen.

Local chefs - with local stories

The culinary ambassador program is incredibly exciting, the knowledge, experience and tradition that Halvar Ellingsen and Astrid Regine Næsslander will bring is not only good for our menus and concepts, but also good for our apprentices who have now been deployed at Kvitnes Gård and Høst Matverksted. It has given them a unique insight and knowledge which they have taken onward into Hurtigruten.

Halvar Ellingsen

Dagens meny er utviklet i samarbeid med kjøkkensjef Halvar Ellingsen. Ingrediensene og rettene som brukes i dagens meny har stor betydning for Halvar da de representerer tradisjonelle nordiske matlagings teknikker og området han bor i. Halvar driver i dag restauranten på Kvitnes gård. Det som er så unikt med restauranten på Kvitnes er at det meste av produktene som brukes i menyen er produsert på gården eller høstet i nærområdet.

Grønnsaker dyrket gjennom sommeren når midnattssolen hersker, lagres deretter i kjellere når nordlyset danser over himmelen. Bær og frukt plukket før frosten setter inn og syltes, urter tørkes, kjøtt spekes eller røykes. Det er et selvforsynt, velfungerende konsept som på mange måter ligner det Norges Kystkjøkken fokuserer på når det gjelder å fremheve gamle konserveringsmetoder og servere tradisjonelle retter med en ny vri.

Halvar Ellingsen

Today's menu has been developed in collaboration with Head Chef Halvar Ellingsen. The ingredients and dishes used in today's menu are of great importance to Halvar as they represent traditional Nordic cooking techniques and the area in which he lives. Halvar currently runs the restaurant at Kvitnes farm. What is so unique about the restaurant at Kvitnes is that most of the products used in the menu are produced on the farm or harvested in the local area.

Vegetables grown throughout the summer when the Midnight Sun reigns is then stored in cellars when the Northern Lights dance across the sky. Berries and fruit picked before the frost sets in are pickled, herbs are dried, meats are cured or smoked. It is a self-sufficient, well-functioning concept that in many ways is similar to what Norway's Coastal Kitchen focuses on when it comes to highlighting old preservation methods and serving traditional dishes with a new twist.

Mjødurt

Mjødurten er en flerårig plante i rosefamilien med gamle tradisjoner i Norden. Ikke bare har den vært med på å pynte opp vår vakre natur, men den har også hjulpet å helbrede våre forfedre. Både samene og vikingene brukte den som medisin mot kvalme, feber, hodepine og kramper, men også som god duft og som strøurt. Strøurter har blitt brukt i kirker og i hjem i alle år, spesielt i sammenheng med bryllup og begravelser. De ble strødd utover gulvet både for å få ei behagelig lukt inne og for å holde skadedyr borte. Den er en hardbarkert urt som kan vokse helt nede ved fjæra og opp til snaufjellet. Vikingene brukte den også til å lage sin berømte drikke Mjød, som navnet tilsier. Jeg tror nok den drikken kom godt med når de seilte i åpne båter rundt om i verden.

Meadowsweet

Meadowsweet is a perennial herb in the rose family that adorns the shorelines and mountains of Norway's coast. It has a long history in Norwegian culture. Both the indigenous Sámi and the Vikings drank meadowsweet in tea as a natural remedy for nausea, fever, headaches, and cramps. With its distinctive sweet fragrance, it used to be strewn across floors to perfume people's homes and scattered like confetti at weddings. Famously, the Vikings flavoured their drink of choice with meadowsweet, which inspired its name of 'mead'.

Bodø

67° N

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Vin / Wine

PIEMONTE,
ITALIA / ITALY

Briccotondo Barbera Fontanafredda

NO: Rene aromaer av bjørnebar, plommer og krydder. Bløte tanniner og en frisk og fruktig stil med god balanse mellom rukt, tanniner og syre.

EN: Pure aromas of blackberries, plums and spices. Soft tannins and a fresh and fruity style with a good balance of fruit, tannins and acid.

BOTTLE NOK 685

ALSACE,
FRANKRIKE / FRANCE

Riesling F.E. Trimbach

NO: En herlig aromatisk, blomsterpreget duft. En typeriktig, sitruspreget og frisk Riesling med stor fylde og lang ettersmak.

EN: A wonderful aromatic, floral scent. A typical, citrusy and fresh Riesling with great fullness and a long aftertaste.

BOTTLE NOK 785

TERRAS DO SADO,
PORTUGAL / PORTUGAL

Periquita Reserva

NO: Mørk blårød farge med innslag av mørke bær, plommer, urter og sjokolade. Flydig og sjenerøs med moden, godt krydret frukt, nøtter, urter og kakao. Bløte tanniner og lang ettersmak.

EN: Dark blu-red color with hints of dark berries, plums, herbs and chocolate. Full-bodied and generous with ripe, well-seasoned fruit, nuts, herbs and cocoa. Soft tannins and long aftertaste.

BOTTLE NOK 685

TOSCANA,
ITALIA / ITALY

Placido Chianti Castello Banfi

NO: Fruktig vin, med innslag av kirsebær, bjørnebær og plomme. Velbalansert med bløte tanniner og god struktur.

EN: Fruity wine, with hints of cherries, blackberries and plum. Well balanced with soft tannins and good structure.

BOTTLE NOK 735

ALLERGENS: SU, E, M

Bodø

A VIKING HERITAGE

67° Nord

NO/EN Day 4

Meny/Menu

Forrett/Starter

Bakt kålrot

Sagogryn med fenalår og Capra fra Aalan gård.

Baked swede

Tapioca groats with norwegian cured lamb and Capra from Aalan farm.

ALLERGENER/ALLERGENS: M

Blomkål- og koljesuppe

med stektblomkål og røkt kolje brandade

Cauliflower and haddock soup

with fried cauliflower and smoked haddock brandade

ALLERGENER/ALLERGENS: M, F

Syltet skorsonnerot

med dill og bønner

Pickled salsify

With dill and beans

ALLERGENER/ALLERGENS: S

Matminner fra Vesterålen

Rett utenfor Kvitnes Gård som Halvar Ellingsen driver ligger fiskholmen. Da Halvar var liten gutt pleide familien hans å ta fiskebåten sin akkurat til denne holmen for å fiske sei. Et av Halvars sterkeste barndoms- og matminne er å spise nytrekt sei, fisket for kun minutter siden under midnattsolen kun med flatbrød, smør og poteter. Disse måltidene husker Halvar den dag i dag og er nok en av grunnene til at sei er en av hans favoritt fisker.

Food memories from Vesterålen

Just outside Kvitnes Gård, which Halvar Ellingsen runs, is the fishing island. When Halvar was a small boy, his family used to take their fishing boat to this very islet to fish for pollock. One of Halvar's strongest childhood and food memories is eating freshly caught pollock, caught just minutes ago under the midnight sun with only flatbread, butter and potatoes. Halvar remembers these meals to this day and it is probably one of the reasons why pollock is one of his favorite fish.

Hovedrett

Main course

Saltbakt torsk

med hav aromaer, selleri, erter og blåskjell

Salt-baked cod

with sea aromas, celery, peas and blue mussels

ALLERGENER/ALLERGENS: F, B, S, M, SU

Lammelår

med fennikel, jordskokk, løpstikke, hjertesalat og kremet lammesaus

Leg of lamb

with fennel, Jerusalem artichoke, lovage, romaine lettuce and creamy lamb sauce

ALLERGENER/ALLERGENS: M, S

Røkt Kongeøsterssopp

med byggryn med selleri og løpstikke

Smoked king oyster mushrooms

with barley groats with celery and lovage

ALLERGENER/ALLERGENS: S, G
(BYGG/BARLEY), N (MANDLER/ALMONDS)

Dessert/Dessert

Mjødurt pudding

med blåbærsorbet og karamellisert havre

Meadowsweet pudding

with blueberry sorbet and caramelised oats

ALLERGENER/ALLERGENS: M, G
(HAVRE/OATS)

Vegansk

Mjødurt pudding

med vegansk sorbet og karamelisert havre

Vegan

Meadowsweet pudding

with Vegan sorbet and caramelised oats

ALLERGENER/ALLERGENS: G (HAVRE/OAT)

Dagens utvalgte iskrem/ Ice cream of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Dagens utvalgte ost/ Cheese of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Lokale råvarer - med lokale historier

Norske skaldyr

I det kalde, rene vannet i Norge vokser skaldyr mye saktere enn i varmere vann. Denne forholdene i kombinasjon med sterke strømmer som sikrer en kontinuerlig tilgang av ferskvann, er en grunn for mange vil påstå at norske skaldyr har mer smak enn skaldyr i varmere vann. Ikke rart norsk sjømat er så ettertraktet over hele verden.

Norwegian shellfish

In the cold, clean waters of Norway, shellfish grow much slower than in warmer waters. This circumstance, in combination with strong currents securing a continuous turnover of fresh water, is a reason for many to claim that Norwegian shellfish have more taste than shellfish in warmer waters. No wonder Norwegian Seafood is so sought after world-wide.

Blåskjell

- Snadder og Snaskum

Snadder og Snaskum har høstet blåskjell siden 1980 og er Norges eldste blåskjelleverandør. Økologiske blåskjell dyrkes lokalt, og pakkes på fabrikken i Rissa i Sør-Trøndelag. Blåskjell er sunn mat som produseres på bærekraftig vis. Da Magne etablerte selskapet Snadder og Snaskum mente mange at mannen var sprø. Blåskjell var bare ansett som agn i Norge på den tiden. Blåskjell finnes fra Middelhavet i sør til Barentshavet i nord. Skjellene er svært utbredt langs norskekysten. De lever i klynger og fester seg til steiner, fjell og annet underlag ved hjelp av en byssustråd. Det kan være opptil 12 000 blåskjell på en kvadratmeter!

Snadder & Snaskum blue mussels

Snadder & Snaskum has been harvesting mussels since 1980 and is Norway's oldest mussel producer. Their mussels are locally cultivated before being packaged at their factory in Rissa, located in the Sør-Trøndelag region. Mussels are nutritious and can be cultivated in a sustainable way. When Magne Hoem first established Snadder & Snaskum, many thought him crazy. At that time, mussels were only seen as bait here in Norway.

Local ingredients - with local stories

Mussels are found as far south as the Mediterranean and as far north as the Barents Sea. These shellfish are very common along the Norwegian coast. They live in clusters and attach to rocks, mountains, and other surfaces using silky fibers, called "byssus threads". In any given mussel-home, there can be as many as 12,000 mussels per square meter!

Hurtigrutens Tang Farm i Lyngen

Utenfor Tromsø finner man Lyngen. De kalde næringsrike havstrømmene gjør fjordene mellom de høye lyngsalpene til det et av de mest produktive havområdene. Sjøliv vokser sakte i kaldt vann, noe som gjør at fauna og flora får en ekstra god smak. Nå som Hurtigruten er 130 år, tenke vi og gjøreneo revolusjonerende innen bærekraft og miljøbevissthet, å hva er mer viktig enn vår hjemlige regnskog? Tareskogen er 60% mer effektiv med å ta opp karbon, men det er bare når taren vokser, så ved å høste ferdig vokset tang og sette ut nye skudd, er Hurtigrutens tang farm vårt bidrag til å minimere karbon i vår atmosfære. Et godt steg mot en klimastabil klode vi skal gi videre til neste generasjon.

Hurtigrutens seaweed farm in Lyngen

A short distance outside Tromsø you will find Lyngen. The cold, nutrient-rich sea currents make the fjords between the high mountain tops one of the most productive sea areas. Marine life grows slowly in cold water, which means that fauna and flora get an extra good taste. Now that Hurtigruten is 130 years old, we thought we should do something revolutionary in sustainability and environmental awareness, and what is more important than our homely rainforest? The kelp forest is 60% more efficient at absorbing carbon, but that is only when the kelp is growing. So harvesting ready-grown seaweed and setting out new shoots, is one of Hurtigrutens contribution to minimizing carbon in our atmosphere is a good step towards a climate-stable globe we must pass on to the next generation.

Reinsdyr

Reinlav, kastet opp under hovene av flokker som teller så mange som 4000 reinsdyr, er den primære matkilden til denne tundrahelten. Med to ganger så mye næringsinnhold enn biff, det samme fettinnholdet som kylling og like store mengder vitale syrer og vitaminer som hvit fisk, er renheten nesten for god til å være sann. Reinen er ekstremt godt tilpasset det subarktiske klimaet og pelsen er nesten helt vannnett.

Reindeer

The primary food source for this tundra hero is the aptly named Reindeer lichen, which is tossed up under the hooves of flocks of as many as 4,000 reindeer. With twice as many nutrients as beef, the same fat content as chicken, and as many amino acids and vitamins as white fish, the nutrition content of reindeer is almost too good to be true. Reindeer are particularly well adapted to the subarctic climate and their fur is almost completely waterproof.

Multer

Høyt priset og vanskelig å få tak på. Er muldebær ikke bare symbolet på det magiske i nord, det er også noen av de sunneste tingene du kan spise. Muldebær er en viktig del av Nordens kultur, ofte referert til som «Arktisk Gull». Multer vokser i myrer, i Granskog og langs kysten av Nord-Skandinavia, Nord-vest-Russland og hele den nordlige halvkule, mytene om multer er mange. Muldebær utvikles under det kalde arktiske klimaet, noe som gir en dyp og særegen smak.

Cloudberry

With their high prices and rarity, cloudberries are not only a symbol of the magic of the north, they're also some of the healthiest berries you can eat. These berries are such an important part of Nordic culture that they're often referred to as "Arctic Gold". Naturally found in bogs and spruce forests, cloudberries are shrouded in legend all along the coasts of northern Scandinavia, northwestern Russia, and the entire northern hemisphere. Cloudberries ripen in the cold Arctic climate, giving them a full, distinctive taste.

Tromsø

69° N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Vin / Wine

BURGUND,
FRANKRIKE / FRANCE

Chablis Jean Marc Brocard

NO: Ung og saftig duft av sitrus, hvit fersken og gul frukt. Presis og mineralsk vin med rund munnfølelse og god lengde.

EN: Young and juicy aroma of citrus, white peach and yellow fruit. Precise and mineral wine with a round mouthfeel and good length.

BOTTLE NOK 795

LANGUWDOC-ROUSSILLON,
FRANKRIKE / FRANCE

La Tannerie Foncalieu

NO: Duft av mørke bær, krydder og pepper med hint av florale og animalske aromaer. Kompleks og rik smak som følger nesen, flott struktur og munnfølelse som sitter lenge.

EN: Aroma of dark berries, spices and pepper with hints of floral and animal aromas. Complex and rich taste that accompanies the nose, great structure and mouthfeel that lasts a long time.

BOTTLE NOK 745

RHEINGAU,
TYSKLAND / GERMANY

Charm Riesling Georg Breuer

NO: Duft av gule blomster og frukter som eple og aprikos. Krisp med syrlige toner, middels fyldig og med god struktur. Flott balanse og høy syre. Lang søtlig ettersmak.

EN: Scent of yellow flowers and fruits such as apple and apricot. Crisp with sour tones, medium-bodied and with good structure. Great balance and high acidity. Long sweet aftertaste.

BOTTLE NOK 815

TOSCANA,
ITALIA / ITALY

Placido Chianti Castello Banfi

NO: Fruktig vin, med innslag av kirsebær, bjørnebær og plomme. Velbalansert med bløte tanniner og god struktur.

EN: Fruity wine, with hints of cherries, blackberries and plum. Well balanced with soft tannins and good structure.

BOTTLE NOK 735

ALLERGENS: SU, E, M

Tromsø

ENTERING THE HIGH NORTH

69° Nord

NO/EN **Day 5**

Meny/Menu

Buffé / Buffet

Sashimi av laks og kveite

Ponzu, økologisk butare fra Lofoten seaweed

Salmon and halibut sashimi

Ponzu, Lofoten Seaweed organic kelp

ALLERGENER/ALLERGENS: F, SO, SF
KAN INNEHOLDE SPOR AV SKALLDYR OG FISK / MAY CONTAIN TRACES OF SHELL-FISH AND FISH

Norske skalldyr

Norwegian shellfish

ALLERGENER/ALLERGENS: B, SK

Fennikelsuppe

med syltet fennikelstilk og dillolje

Fennel soup

with pickled fennel stem and dill oil

ALLERGENER/ALLERGENS: S, G
(HAVRE/OAT)

Nord for Eden

Tidligere var forestillingen om arktis at det var et område uegnet for mennesker, og langt mindre egnet for matproduksjon. Men nordmennene visste bedre. Gulløye er en potet som trives i nord. Gulløye er godt tilpasset vekstvilkårene i Nord-Norge med kjølig klima og sollys døgnet rundt i store deler av vekstsesongen.

North of Eden

Previously, the Arctic was perceived to be an area unsuitable for human habitation, far less for food production. But the Norwegians knew better. Gulløye is a potato that thrives in the north. Gulløye is well adapted to the growing conditions in northern Norway with a cool climate and sunlight around the clock for large parts of the growing season.

Skavgryte med fløtesaus

Potetmos og rørte tyttebær

Skavgryte (a traditional Nordic game meat dish)

Cream sauce, mashed potatoes, and stirred lingonberries

ALLERGENER/ALLERGENS: M

Bakt klippfisk fra Dybvik

Tangkrydder, potetmos, gulrot, bacon, kapers og tomatsaus

Baked Clip fish from Dybvik

Seaweed seasoning, mashed potatoes carrots, bacon, caper and a tomato sauce

ALLERGENER/ALLERGENS: M, F, SU
KAN INNEHOLDE SPOR AV SKALLDYR OG FISK / MAY CONTAIN TRACES OF SHELL-FISH AND FISH

Rødbet bourguignon

Potetmos og pepperrot

Beet bourguignon

Mashed potatoes with horseradish

ALLERGENER/ALLERGENS: S, SU, SE, SO

Multekrem

Krokankrønsj og sprø vafler

Cloudberry cream

with dried waffles and topped with crunchy crocan

ALLERGENER/ALLERGENS: E, M, G (HVETE/WHEAT), N (HASSELNØTTER/HAZEL NUT)

Vegansk multekrem

Vegan cloudberry cream

ALLERGENER/ALLERGENS: SU

Dagens utvalgte ost Cheese of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Lokale råvarer - med lokale historier

Svineterrine

Svin er en tradisjonell ingrediens for mange retter, og har blitt servert i Skandinavia i tusener av år. Den spilte en betydelig rolle i det førkristne «Vinterblot», som ble feiret for å sikre solens retur midtvinters. I Norrøn mytologi ble biter av grisen Særimne spist hver dag, for så å komme tilbake i levende live. De fleste husholdninger i Norge serverer ribbe i julen – ofte i følge med en dram akevitt.

Pork terrine

Scandinavians have been eating various pork based dishes for thousands of years. Before Christianity made its way to Norway, pigs played a significant role in the holiday, Vinterblót, which literally means “Winter Sacrifice” and was celebrated after the winter solstice to ensure the return of the sun. The sacrificing of pigs came from the story of Sæhrímnir, the pig-like creature killed and eaten every night by the Old Norse gods before being brought back to life to be eaten again the following day. Nowadays, most Norwegians celebrate Christmas at this time of year, and they do so with roast pork belly often accompanied by the liquor, aquavit.

Mydland

Mydland ble grunnlagt i Tromsø i 1920 av Henrik Mydland, og drives i dag av fjerde generasjon av samme familie. Den lille familiebedriften leverer gode varer til alle Hurtigrutens kystskip. Produktene har høy matstatus i Nord-Norge, takket være jevnt forsyning av førsteklasses spekemat og pølser. Når Mydland i tillegg er sterkt engasjement for å støtte opp om lokal idrett og kulturarrangementer er dette en samarbeidspartner vi er stolte av.

Mydland

In 1920, Henrik Mydland founded Mydland in Tromsø, which today is run by the fourth generation of the Mydland family. The small family business delivers goods to all Hurtigruten's coastal ships. The company's products are highly regarded throughout northern Norway, thanks to its steady supply of first-class cured meats and sausages. As Mydland is also strongly committed to supporting local sporting and cultural events, this is a partner we're proud of.

Local ingredients - with local stories

Kje

Kje er ungdyr av geit og norske geiter er i hovedsak avlet for osteproduksjon. Kjøtt fra kje er en lite utnyttet delikatesse som fortjener å løftes frem. Kje er mer proteinrikt enn kylling og magrere enn lam. Kortreist mat er bra for miljøet og sikrer bærekraft. I samarbeid med organisasjon Eat, jobber vi for å minske CO₂-utslipp fra matproduksjon og transport. Kjeet du spiser i har beitet på urter i de traktene vi seiler i dag.

Young goat

Here in Norway, goats are mainly bred for their milk to make cheese. The meat of young goats, or “kids”, is considered a little-known delicacy from Norway's culinary landscape. Kid is higher in protein than chicken and leaner than lamb. Locally-sourced food is better for the environment and a part of more sustainable consumption practices. In collaboration with the organization Eat, we are working to reduce our CO₂ emissions from food production and transport. The young goat we offer on board grazed on herbs in the areas around where we're sailing today.

Arktisk røye fra Sigerfjord

Arktisk røye finnes kun i arktisk vann. Fisken var en av de første fiskene i Norge etter siste istid. Gjennom sin livssyklus migrerer den fra ferskvann til sjøvann, noe som gir kjøttet en unik smak, tekstur og farge. Vannsystemene i Vesterålen, med kaldt, dypt vann og elver, er ideelle for denne fisken som har deler av livssyklusen sin i ferskvann og saltvann. Mens du sov natt til Tromsø la vi til kai i Sortland, hvor vi plukket opp noen ferske ishavsroyer fra Sigerfjorden.

Siger Fjord Arctic char

Char is only found in Arctic waters and was one of the first fish to appear after the last ice age. Throughout its life cycle, the fish migrates from freshwater to saltwater, giving it a unique taste, texture, and color. The cold, deep waters and rivers in the Vesterålen region are perfect for this fish. While you slept night to Tromsø, we docked in Sortland, where we picked up some fresh Arctic char from the Siger Fjord.

Sjokoladeterrine

Det latinske navnet for sjokolade er «Theobroma cacao», som betyr «Mat for gudene». Akkurat som kjærlighet er sjokoladen skjør og søt, men kan overraske med et hint av bitterhet i avslutningen. Blåbær er kjent for sin evne til å redusere blodsukknivået og forbedre synet og har blitt brukt som middel for all slags magebesvær. Det beste med dette nordiske superbæret, er smaken, den er søt, sprø og frisk på samme tid, og har fin balanse. Den dytblå fargen kan ikke sammenlignes med andre bær. Det høye antioksidantnivået bæret har, virker som et naturlig konserveringsmiddel. Blåbær har lang holdbarhet hvis de håndteres riktig.

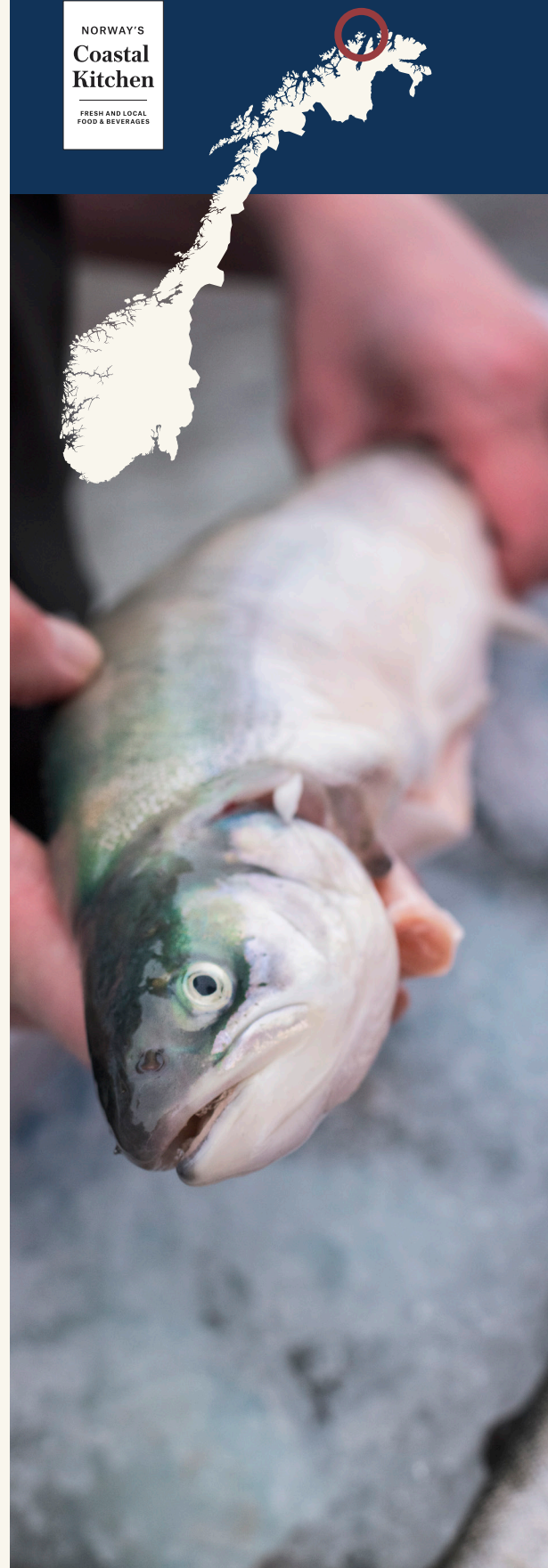
Chocolate and blueberries

The Ancient Greek name for cacao was theobroma, meaning “food of the gods”. With its fragility, sweetness, and potential to end in a hint of bitterness, perhaps chocolate is more like the “food of lovers”. Blueberries are well-known for their ability to reduce blood sugar levels and improve vision. They're even used as a remedy for all kinds of stomach ailments. But the best thing about this Nordic superfood has got to be its taste. Sweet, crispy, and fresh all at the same time, this berry strikes the perfect balance. Its deep blue color is incomparable and its high antioxidant levels make it a natural anti-aging fruit. Plus, when stored properly, blueberries have a long shelf-life.

Nordkapp

71° N

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Vin / Wine

PIEMONTE,
ITALIA / ITALY

Briccotondo Barbera Fontanafredda

NO: Rene aromaer av bjørnebær, plommer og krydder. Bløte tanniner og en frisk og fruktig stil med god balanse mellom frukt, tanniner og syre.

EN: Pure aromas of blackberries, plums and spices. Soft tannins and a fresh and fruity style with a good balance of fruit, tannins and acid.

BOTTLE NOK 685

TERRAS DO SADO,
PORTUGAL / PORTUGAL

Periquita Reserva

NO: Mørk blårød farge med innslag av mørke bær, plommer, urter og sjokolade. Flydig og sjenerøs med moden, godt krydret frukt, nøtter, urter og kakao. Bløte tanniner og lang ettersmak.

EN: Dark blu-red color with hints of dark berries, plums, herbs and chocolate. Full-bodied and generous with ripe, well-seasoned fruit, nuts, herbs and cocoa. Soft tannins and long aftertaste.

BOTTLE NOK 685

KAMPTAL,
ØSTRRIKE / AUSTRIA

Löss Grüner Veltliner Weingut Rudolf Rabl

NO: Delikat og velbalansert vin med flott struktur og god lengde.

EN: Delicate and well balanced with great structure and long finish.

BOTTLE NOK 675

MARLBOROUGH,
NEW ZEALAND / NEW ZEALAND

Mud House Sauvignon Blanc

NO: Deilig bukett med innslag av solbær, stikkelsbær og syrlige epler.

EN: Delicious bouquet with elements of blackcurrant, gooseberry and acidulous apples.

BOTTLE NOK 735

ALLERGENS: SU, E, M

Nordkapp

NORTH CAPE

71° Nord

NO/EN Day 6

Meny/Menu

Forrett/Starter

Svineterrine

Syltet rødløk, crispy brød og ertepure

Pork terrine

Pickled red onion, crisp bread and pea purée

ALLERGENER/ALLERGENS: SU, M, G (HVETE/WHEAT, RUG/RYE), N (HASSEL-NØTTER/HAZEL NUT)

Terrine av rotgrønnsaker

persilleolje, tomat og vårløk

Root vegetable terrine

Parsley-infused oil, tomatoes and spring onions

ALLERGENER/ALLERGENS: S, N (HASSELNØTTER/HAZEL NUTS)

Bakt sellerisuppe

Bresert arktisk Kje fra Mydland i Tromsø

Baked celery soup

Braised arctic young goat from Mydland in Tromsø

ALLERGENER/ALLERGENS: S, SU

Verdens ende

Nordkapp er det nordligste punktet på det europeiske kontinentet, og man mente lenge at det var enden av den verden man kjente. I kveld har vi samlet delikatesser fra både landet og sjøen rundt Nordkapp.

The World´s End

Nordkapp marks the most northerly point on the European continent, and for a long time it was the edge of the known world. This evening, we have gathered delicacies from both the land and sea around North Cape.

Hovedrett

Main course

Konfitert svinenakke

parmesan potet, stekt brokkoli, og portvinssaus, toppes med råmarinert rødkål

Pork neck confit

parmesan potatoes, roasted broccoli, and port wine sauce, topped with raw marinated red cabbage

ALLERGENER/ALLERGENS: SU, M, S, E

Arktisk røye fra Sigerfjord

Spisskål, amandine potet, råmarinert fennikel & reddik, hvitvinsaus med løk og urter

Sigerfjord arctic char

Cabbage, amandine potato, raw marinated fennel and radish, white wine sauce with onions and herbs

ALLERGENER/ALLERGENS: F, M

Linsestek

Rødbete, spisskål, amandine potet, råmarinert fennikel og reddik, gressløk saus

Lentil roast

Beetroot, oxheart cabbage, amandine potato, raw marinated fennel and radish, chives sauce

ALLERGENER/ALLERGENS: SE, S, G (HAVRE/OATS, HVETE/WHEAT)

Dessert/Dessert

Sjokoladeterrine

Nýrkrem, timian marengs og blåbærsorbet

Chocolate terrine

Nýr cream, thyme meringue and blueberry sorbet

ALLERGENER/ALLERGENS: E, M, SO

Vegansk sjokoladekake

med Arktis jordbær sorbet

Vegan chocolate cake

with Arktis strawberry sorbet

ALLERGENER/ALLERGENS: G (HVETE/WHEAT), SO, N (HASSELNØTTER/HAZEL NUTS)

Dagens utvalgte iskrem

Ice cream of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Dagens utvalgte ost

Cheese of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Lokale råvarer - med lokale historier

Samisk Láibi

Samisk Láibi er et tradisjonelt samisk brød. Samefolket har historisk sett hatt en beskjeden livsstil med få personlige eiendeler og et nært forhold til naturen. Respekten for miljøet har alltid vært basert på bærekraft og en nedarvet levemåte. Samene har alltid vært kjent for sine kunnskaper om konservering av mat for tøffere tider som sjamanene forutså på den arktiske horisonten. Samisk Láibi serveres med tradisjonelt skandinavisk tilbehør, som en hyllest til en stolt arv. Nyt, eller som samene sier: Livččii buorrin!

Samisk láibi

Láibi is a traditional Sami bread. Historically, the Sami people have always led modest lives with few personal belongings and a close relationship with nature. Their inherited respect for the environment has formed the foundation for their sustainable way of life. The Sami have long since been known for their knowledge of food preservation for the tougher times their shamans predicted on the Arctic horizon. We serve our Sami láibi with traditional Scandinavian accompaniments, as a tribute to our proud heritage. Enjoy! Or, as the Sami say, "livččii buorrin"!

Russisk Borscht

Borscht stammer fra en gammel suppe opprinnelig tilberedt av syltete stilker, blader og blomster av Bjørnekjeks, en urteaktig plante som vokser i fuktige enger. Den tidligste kjente polske oppskriften for borscht, skrevet av en kokk catering til polske aristokrater, er fra slutten av 1700-tallet. Med tiden utviklet det seg til et mangfoldig utvalg av supper, blant hvilke den rødberete Borschten som er blitt den mest populære. Og det er denne du vil bli servert i dag. Dens popularitet har spredt seg over Øst-Europa og det tidligere russiske imperiet. Borscht serveres oftest med rømme som er den østeuropeiske versjonen.

Local ingredients - with local stories

Russian borscht

Borscht is based on a soup traditionally made from the pickled stems, leaves, and flowers of cow parsnip, an herb that grows in dewy meadows. The earliest known recipes for this traditional soup, written by chefs catering to Polish aristocrats, come from the late 18th century. Over time, the soup developed into a diverse variety of soups, among which, the beet-based Borscht has become the most popular. And this is precisely what we serve on board. Its popularity quickly spread across eastern Europe and the former Russian Empire. In eastern Europe, Borscht is traditionally served with a dollop of sour cream.

Reinsdyr

Reinsdyr kjenner ikke internasjonale landegrenser, og både reinsdyrene og samene som gjeter dem har tradisjonelt sett reist fritt over landene vi i dag kaller Norge, Russland og Finland. Reinsdyrene beiter fritt mesteparten av livet, men gjetes ved noen anledninger, for eksempel for merking og transport mellom beiteområder.

Reinsdyret på dagens meny kommer fra de tradisjonelle reindriftingsområdene i Finnmark.

Finnmark reindeer

Reindeer aren't exactly sensitive to international borders. Historically, both the reindeer and the Sami who herd them have traveled freely over the countries we now know as Norway, Russia, and Finland. The reindeer in this area graze freely most of their lives but are sometimes herded for marking or transporting between grazing areas.

The reindeer on today's menu comes from the herding groups in the northernmost part of Norway, Finnmark.

Russisk honningkake

Kirkenes ligger i grenseland, både Finland og Russland er bare få mil fra den gamle gruvebyen. Området rundt Kirkenes var et felles norsk-russisk distrikt fram til 1826, da den nåværende grensen ble satt.

Dette er en russisk inspirert kake som ifølge russisk historie ble oppfunnet på 1800 tallet av en ung kokk som forsøkte å imponere keiserinne Elizabeth. Om det er en myte eller fakta er det lite bevis for, men den moderne versjonen av kaken ble først populær blant publikum under Sovjettid.

Russian honey cake

The old mining town of Kirkenes is located just a few miles from the Finnish and Russian borders. The area around Kirkenes was a joint Norwegian-Russian district until 1826, when the current border was established.

According to Russian lore, this honey cake was first concocted in the 1800s by a young chef trying to impress Elizabeth Petrovna, Empress of Russia. Whether myth or fact, we'll never know, but today's version of this delicious cake first became popular in the Soviet era.

Kirkenes

69° N

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Vin / Wine

KAMPTAL,
ØSTRRIKE / AUSTRIA

Löss Grüner Veltliner Weingut Rudolf Rabl

NO: Delikat og velbalansert vin med flott struktur og god lengde.

EN: Delicate and well balanced with great structure and long finish.

BOTTLE NOK 675

TOSCANA,
ITALIA / ITALY

Placido Chianti Castello Banfi

NO: Fruktig vin, med innslag av kirsebær, bjørnebær og plomme. Velbalansert med bløte tanniner og god struktur.

EN: Fruity wine, with hints of cherries, blackberries and plum. Well balanced with soft tannins and good structure.

BOTTLE NOK 735

BURGUND,
FRANRIKE / FRANCE

Chablis Jean Marc Brocard

NO: Ung og saftig duft av sitrus, hvit fersken og gul frukt. Presis og mineralsk vin med rund munnfølelse og god lengde.

EN: Young and juicy aroma of citrus, white peach and yellow fruit. Precise and mineral wine with a round mouthfeel and good length.

BOTTLE NOK 795

MARLBOROUGH,
NEW ZEALAND / NEW ZEALAND

Mud House Sauvignon Blanc

NO: Deilig bukett med innslag av solbær, stikkelsbær og sylrige epler.

EN: Delicious bouquet with elements of blackcurrant, gooseberry and acidulous apples.

BOTTLE NOK 735

ALLERGENS: SU, E, M

Kirkenes

EAST-FINNMARK

69° Nord

NO/EN Day 7

Meny/Menu

Forrett/Starter

Sami Láibi

Marinert sild, luftig rømme, smilende egg og syltet løk

Sami Láibi

Marinated herring, whipped sour cream, perfectly boiled eggs, and pickled onions

ALLERGENER/ALLERGENS: F, E, M, G (HVETE/WHEAT, RUG/RYE)

Gulrotterte

Ricotta, Nyr og mandler

Carrot tart

Nyr cream and almonds

ALLERGENER/ALLERGENS: M, E, G (HVETE/WHEAT), N (MANDEL/ALMONDS)

Borscht Russisk

rødbetsuppe

vegansk yoghurt

Russian Borscht (beet soup)

Vegan yoghurt

ALLERGENER/ALLERGENS: S, SO

En nær-Russland-opplevelse

Med unntak av den kalde krigen (1945–1989) har grensetraktene i Øst-Finnmark vært preget av handel og kulturutveksling mellom Norge, Russland og den samiske befolkningen. I dag møtes norsk og russisk matkultur på en tallerken om bord i Hurtigruten.

A near-Russia experience

With the exception of the Cold War years (1945-1989), the border areas in eastern Finnmark have been a place of trade and cultural exchange between Norway, Russia and the Sami population. Today, the Norwegian and Russian culinary culture meet on a plate on Hurtigruten.

Hovedrett

Main course

Reinsdyr fra Finnmark

Reinsdyrpølse, potetpure med sellerirot, stekt brokkolini, rødvinsaus med finkuttet sopp

Finnmark reindeer

Reindeer sausage, mashed potatoes with celery root, fried broccolini, red wine sauce with finely chopped mushrooms

ALLERGENER/ALLERGENS: M, S, SU

Torsk

grønnkålchips, stekt blomkållris, rødbete-byggotto og nøttesmør

Cod

Kale chips, fried cauliflower rice, beetroot-barley risotto and nut butter

ALLERGENER/ALLERGENS: M, SU, S, F, G (BYGG/BARLEY)

Potetkaker og rødbeter

syltet grønnsakssalsa, fersk urte-vinaigrette

Potato cakes and beetroot

pickled vegetable salsa, fresh herb vinaigrette

ALLERGENER/ALLERGENS: S

Dessert/Dessert

Russisk honningkake

med smørostkrem & salt karamellsaus

Russian honey cake

with butter cream & salted caramel sauce

ALLERGENER/ALLERGENS: E, M, G (HVETE/WHEAT), N (MANDEL/ALMONDS)

Bringebærmousse

med bjørnebærcoulis og krokkan

Raspberry mousse

with blackberry couli and almond brittle

ALLERGENER/ALLERGENS: N (HASSELNØTTER/HAZELNUTS)

Dagens utvalgte iskrem

Ice cream of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Dagens utvalgte ost

Cheese of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Lokale råvarer - med lokale historier

Aaland gård

I vakre Lofoten ligger en familie drevet gård som heter Aalan Gård. I tillegg til osteproduksjon har de gårdscafé, urtehage, gårdsbutikk og forskjellige dyr. Gården er et bureisningsbruk fra 1951, og husdyrholdet består av 200 melkegeiter som utgjør hovednæringsgrunnlaget på gården.

Himmeltind er både navnet på det høyeste fjellet i Vestvågøy og på dagens lokale osteprodukt. Himmeltind er en halvfast hvit geitost som er mild på smak på grunn av kort modningstid. I 2013 var den med som et produkt i Arktisk kokk som er en konkurranse for kokker i Nordnorge der fokuset er Arktisk mat og produkter.

Aaland Farm

In beautiful Lofoten is the family-run Aalan Farm. In addition to the dairy, Aalan Farm has a small café, herb garden, shop, and various animals. The Aalan Farm dates back to 1951 and houses over 200 dairy goats, who create the farm's primary products, one off which is the Himmeltind cheese you'll find on today's menu.

Himmeltind cheese gets its name from the highest mountain in the Vestvågøy region where its produced. Himmeltind is a semi-solid white goat cheese that is mild in taste due to its short aging time. In 2013, the cheese was featured at Arktisk Kokk, a competition for chefs in northern Norway with a focus on Arctic food and products.

Local ingredients - with local stories

Bottarga Borealis Risotto

Hvert år, fra januar til april, kommer skreien for å gyte i det rene, klare vannet langs kysten av Nord-Norge. Håndplukket rogn fra skreien saltes og henges utendørs på tradisjonelle tørkestativer i den kalde vinteren for å starte den langsomme tørkeprosessen som skånsomt modner rognen. Etter 10–15 ukers tørking er rognen klar til å tas ned, inspiseres og pakkes som Bottarga Borealis, som med sin intense umamismak tilfører en smak av havet.

Bottarga Boreale Risotto

Every year, from January to April, cod come to spawn in the clean, clear waters of the northern Norwegian coast. In the cold winter months, hand-picked cod roe is salted and hung outdoors on traditional drying racks to start the slow drying process that gently matures the roe. After 10-15 weeks, the roe is ready to be taken down, inspected, and packed as Bottarga Borealis. With its intense umami taste, Bottarga Borealis adds a taste of the sea to any meal.

Norske rødbeter

Det finnes mange typer beter, og de kommer i alle slags fasonger og farger. I gamle dager lagret folk i Norden beter i jordkjelleren over vinteren. Takket være det har beter lenge vært en viktig grønnsak for oss i Norden.

Norwegian beets

There are many types of beets, coming in all shapes and colors. In the olden days, people in the Nordic countries would store beets in their cellars over the winter.

Nyr

Nyr lages av syrnet, økologisk helmelk fra kuer som har det godt. Familien Grondahl Olsen har fått priser for deres fokus på dyrevelferd. Produksjonen av Nyr er tradisjonell. Syrnet og pasteurisert melk varmes forsiktig opp, og henges deretter til avdryping i store osteposer. Når konsistensen er fast og kremet, er nyren klar. Resultatet er en sukkerfri kremost med lite fett og med høyt nivå av sunt protein. Hurtigruten er stolt over at vi baserer ostekaken vår på et bærekraftig og ledende lokalprodusert produkt.

Nyr

Nyr is made from fermented, organic whole milk from well-treated cows. The Grondahl Olsen family who raise these cows, have received awards for their focus on animal welfare. The production process of Nyr is a Norwegian tradition. The fermented and pasteurized milk is carefully heated and hung in large cheese-cloth bags to drain. Once the consistency has become firm and creamy, the Nyr is ready. The result is a sugar-free cream cheese with a low fat content and a high level of healthy protein. Hurtigruten is proud to offer our guests cheesecake made from this sustainable and locally produced product.

Hammerfest 70° N

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Vin / Wine

BURGUND,
FRANRIKE / FRANCE

Chablis Jean Marc Brocard

NO: Ung og saftig duft av sitrus, hvit fersken og gul frukt. Presis og mineralsk vin med rund munnfølelse og god lengde.

EN: Young and juicy aroma of citrus, white peach and yellow fruit. Precise and mineral wine with a round mouthfeel and good length.

BOTTLE NOK 795

CALIFORNIA,
USA / USA

Old Vine Zinfandel, Gnarly Head

NO: Fruktig vin med innslag av fat, bjørnebær, blåbær, mynte, sjokolade og vanilje. Fyldig og rik med god syre og varm, tørr avslutning.

EN: Fruity wine with hints of cask, blackberry, blueberry, mint, chocolate and vanilla. Full-bodied and rich with good acidity and a warm, dry finish.

BOTTLE NOK 735

SICILIA,
ITALIA / ITALY

Nero d'Avola Organic Barone Montalto

NO: Smak av moden rød frukt og søtlig krydder. Frisk i munnen med varme og behagelige tanniner.

EN: Taste of ripe red fruit and sweet spices. Fresh in the mouth with warm and pleasant tannins.

BOTTLE NOK 715

PIEMONTE,
ITALIA / ITALY

Briccotondo Barbera Fontanafredda

NO: Rene aromaer av bjørnebær, plommer og krydder. Bløte tanniner og en frisk og fruktig stil med god balanse mellom frukt, tanniner og syre.

EN: Pure aromas of blackberries, plums and spices. Soft tannins and a fresh and fruity style with a good balance of fruit, tannins and acid.

BOTTLE NOK 685

ALLERGENS: SU, M, E

Hammerfest

WEST-FINNMARK

70° Nord

NO/EN Day 8

Meny/Menu

Forrett/Starter

Gin og enebær gravet reinsdyr

med tyttebærkrem, syltet sopp og Himmeltind ost fra Aaland gård

Gin and juniper berries cured reindeer

with lingonberry cream, pickled mushrooms and Himmeltind cheese from Aalan Farm

ALLERGENER/ALLERGENS: M, E, G
(HVETE/WHEAT, RUG/RYE)

Rødbeter

med vegansk hollandaise og rotchips

Beetroot

with vegan hollandaise and root chips

ALLERGENER/ALLERGENS: S, SE, SU, N
(CASHEWNØTTER/ CASHEW NUT)

Blomkålsuppe

Stekt blomkål og grønnolje

Cauliflower soup

Fried cauliflower and green herb-infused oil

ALLERGENER/ALLERGENS: S, M

Lyset fra nord

Den nordnorske vinteren er unik, ikke minst på grunn av nordlyset som lyser opp når det er på det mørkeste. I norrøn tid trodde man at nordlyset ble skapt av vinterguden Ullr, i dag vet vi at det skyldes solvinder som møter jordens magnetfelt. Vi feirer med en meny inspirert av nordlyset.

The light from the north

The Arctic winter is unique, fragile and mysterious, not least because of the Northern Lights, or aurora borealis. In Norse time it was thought that the light was created by Ullr, the god of winter. Today we know that it is caused by a sun winds that collide with Earth's magnetic fields. We celebrate with a dinner inspired of the northern lights.

Hovedrett

Main course

Svineskank

Sellerirotkrem, syltet rødløk, fondant potet & rødvinsglace med sennep fra Arctic mustard

Pork shank

Celery root cream, pickled red onion, fondant potato & red wine glace with mustard from Arctic mustard

ALLERGENER/ALLERGENS: S, M, SU, SE

Bottarga Borealis Risotto

Reker, sesongens grønnsaker, grønnkål og chips

Bottarga Boreale Risotto

Seasonal vegetables, shrimps, kale and chips

ALLERGENER/ALLERGENS: F, SU, M, SK

Skogens sopp risotto

toppet med sautert sopp, reddik og persille

Forest mushroom risotto

topped with sautéed mushrooms, radish and parsley

ALLERGENER/ALLERGENS: SU

Dessert/Dessert

Ostekake

Jordbær kompott og Nyr

Cheesecake

Strawberry compote and Nyr

ALLERGENER/ALLERGENS: SU, M, E, G
(HVETE/WHEAT, BYGG/BARLEY)

Vegansk ostekake

Vegan cheese cake

ALLERGENER/ALLERGENS: SO, SU, G
(HAVRE/OATS), N (VALNØTTER/WALNUT)

Dagens utvalgte iskrem

Ice cream of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVIDØR/ASK YOUR WAITER

Dagens utvalgte ost

Cheese of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVIDØR/ASK YOUR WAITER

Lokale råvarer - med lokale historier

Gravet torsk

Graving er en måte å konservere mat på, særlig brukt på fisk og kjøtt. Graving konserverer maten og gir en karakteristisk smak. Mest vanlig er det å grave fisk som laks, ørret og røye, men også andre fiskeslag egner seg til graving slik som torsk og kveite. Graving har mange tradisjoner, så det finnes en rekke lokale varianter av krydringen. Vi bruker akvitt i dagens oppskrift, og spør du riktig pent, får du kanskje oppskriften av kjøkkensjefen.

Cured cod

Curing is a way of preserving food, especially common for fish and meat. The unique method of curing used for this dish is called “graving” in Norwegian and involves the fish being marinated in salt, sugar, and dill before being cured, which gives it its distinctive flavor. While salmon, trout, and arctic char are most common for graving, other fish, such as cod and halibut are equally delicious options. With its long history, there are many different seasoning-combinations that can be used in graving. Our recipe calls for aquavit, and, if you ask politely, the chef just might share it with you.

Akevitt

Man vet ikke hvor lenge det har blitt produsert akvitt i Norge, men første gangen den ble nevnt skriftlig var i 1531. Akvitten får sin karakteristiske smak fra krydder som destilleres sammen med sprit og vann for deretter å blandes med rektifisert potetsprit. Karve eller dill, anis, stjerneanis, fennikel, kardemomme, vanilje, koriander og sitronskall er vanlige ingredienser. I løpet av de siste 15-20 årene har over 300 forskjellige akvitter blitt produsert i Norge. De fleste benytter flere oppskrifter, forskjellig lagringstid, og forskjellige krydderblandinger. Løiten Linie, Gammel Opland og Lysholm Linie er bare noen. Mange av disse finnes i Hurtigrutens drikkekart. Prøv og finn den du liker best.

Akevitt

No one knows just how long Norwegians have been distilling aquavit, but the first time it was mentioned in writing was in 1531. This liquor gets its characteristic taste from spices that are distilled together with alcohol and water before being mixed with pure grain potato alcohol. Caraway, dill, anise, star anise, fennel, cardamom, vanilla, coriander, and lemon peel are all common spices found in akvavit. In the last 15-20 years, over 300 different versions of aquavit have been produced in Norway. Most producers use several recipes with varying storage times and spice mixes. Many akvavit producers, such as Løiten Linie, Gammel Opland, and Lysholm Linie can be found on Hurtigruten's drink menu. Try them out and discover which one you like best.

Løvetannsirup fra Rolvsøy

Langt nord i Norge, på den lille øya Rolvsøy, der den mektige Nordatlanten møter det iskalde Barentshavet, produserer Siss og familien hennes sirup laget av den tapre og sterke løvetannblomsten. Den lille øya har vært en utpost ved havet i tusener av år. Her vokser gress, røsslyng og blomster vilt og uberørt, tvunget til å tilpasse seg vinden, de intense somrene og tilsynelatende endeløse vintrene som bare kan oppleves nord for polarsirkelen.

Rolvsøy dandelion syrup

Far up in the Norwegian north, where the mighty North Atlantic meets the icy Barents Sea, Siss and her family produce syrup made from the hearty, strong dandelion flower on the small island of Rolvsøy. Rolvsøy has been an outpost by the sea for thousands of years. Grass, heather, and flowers grow wild and untouched here, naturally adapted to the harsh winds, intense summers, and seemingly endless winters that can only be experienced north of the Arctic Circle.

Local ingredients - with local stories

Blåbærsirup fra Reisa

Ved munningen av den mektige Reisaelva på Storslett, ligger Bærkokeriet. Siden 1999 har de laget naturlige siruper og smakfull saft av viltvoksende bær fra området. Reisa nasjonalpark, strekker seg langs Reisaelva og langt inn i de finske skoger. Vakre lyng- og skogsområder som har en sjelden og rikholdig flora.

Hos Bærkokeriet presses og kokes bærene på tradisjonelt vis. Og flere av de velsmakende produktene kan du nyte når du spiser ombord. Nordreisa er et unikt lokalsamfunn sammensatt av mennesker med ulik kulturell bakgrunn. Bærplukking er en fin måte å se området. Skogsturer langs elva eller en vandring på vidda kombinert med bærplukking, er en fin naturopplevelse. Plukker du bær, kan du også selge fangsten din til Det Lille Bærkokeriet, slik at bærene blir til velsmakende sirup eller saft.

Reisa Blueberry syrup

At the mouth of the mighty Reisa River, in the town of Storslett, lies Bærkokeriet. Since 1999, Bærkokeriet, literally “the Berry Cookery”, has been making natural syrups and tasty juices from local wild berries. Along that same river and stretching deep into the Finnish forest, is Reisa National Park. This forested area abounds with beautiful heather and rich, rare flora.

At Bærkokeriet, the berries are pressed and boiled in the traditional way. And, here on board, you can enjoy several of Bærkokeriet's tasty products. The northern Reisa community is composed of people from different cultures and backgrounds. A great way to see the area is on a berry picking excursion: forest walks along the river or hikes on the plateau will not only get you some tasty berries, but they'll also make for wondrous nature experiences. And, any berries you pick can actually be sold to Bærkokeriet, so they can be turned into delicious syrups and juices.

Lofoten

68° N

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Vin / Wine

RHEINGAU,
TYSKLAND / GERMANY

Charm Riesling Georg Breuer

NO: Duft av gule blomster og frukter som eple og aprikos. Krisp med syrlige toner, middels fyldig og med god struktur. Flott balanse og høy syre. Lang søtlig ettersmak.

EN: Scent of yellow flowers and fruits such as apple and apricot. Crisp with sour tones, medium-bodied and with good structure. Great balance and high acidity. Long sweet aftertaste.

BOTTLE NOK 815

SICILIA,
ITALIA / ITALY

Nero d'Avola Organic Barone Montalto

NO: Smak av moden rød frukt og søtlig krydder. Frisk i munnen med varme og behagelige tanniner.

EN: Taste of ripe red fruit and sweet spices. Fresh in the mouth with warm and pleasant tannins.

BOTTLE NOK 715

BURGUND,
FRANRIKE / FRANCE

Chablis Jean Marc Brocard

NO: Ung og saftig duft av sitrus, hvit fersken og gul frukt. Presis og mineralsk vin med rund munnfølelse og god lengde.

EN: Young and juicy aroma of citrus, white peach and yellow fruit. Precise and mineral wine with a round mouthfeel and good length.

BOTTLE NOK 795

PIEMONTE,
ITALIA / ITALY

Briccotondo Barbera Fontanafredda

NO: Rene aromaer av bjørnebær, plommer og krydder. Bløte tanniner og en frisk og fruktig stil med god balanse mellom frukt, tanniner og syre.

EN: Pure aromas of blackberries, plums and spices. Soft tannins and a fresh and fruity style with a good balance of fruit, tannins and acid.

BOTTLE NOK 685

ALLERGENS: SU, E, M

Lofoten

THE LOFOTEN ARCHIPELAGO

68° Nord

NO/EN Day 9

Meny/Menu

Buffé / Buffet

**Rødbet og akevitt
gravet torsk**
ertepure, sitronkrem, krønsj

**Beets and
Aquavit-Cured Cod**
Pea purée, lemon cream and
crunchy topping

ALLERGENER/ALLERGENS: F, M, G
(HVETE/WHEAT, RUG/RYE)

Røkt andebryst
Blåbærsirup fra det lille bærkokeriet
og fennikel chiffonade

Smoked duck breast
The little berry Kitchen blueberry sirup
and fennel chiffonade

ALLERGENER/ALLERGENS: M, SU

Spinatsuppe 
med krutonger

Spinach soup
with croutons

ALLERGENER/ALLERGENS: S, G
(HVETE/WHEAT, RUG/RYE, HAVRE/OAT)

Arven fra vikingene

Dagens meny har en farge og smak som både gjenspeiler vårt kulinariske opphav og hvor vi er på vei. Lofoten var vikingkulturens nordligste sete. Og selv om vikingene tjente seg rike på handel med fisk og skinn fra ville dyr, og fikk sitt rykte gjennom å plyndre og krige, så de på seg selv som bønder.

A Viking Heritage

The colour and taste of today's menu both reflects our culinary origins and where it is going. A Viking Heritage Lofoten was the northern most seat of Viking Culture. And although they mostly made their fortune selling fish and furs from wild animals, and their infamously by looting and robbing, the Vikings regarded themselves firstly as farmers.

Helstekt kalkun filet
rotgrønnsaker, ovnsbakt potet og kremet
saus med rips

Whole roasted turkey fillet
root vegetables, oven-baked potato and
creamy sauce with currants

ALLERGENER/ALLERGENS: M, SU, S

Ovnsbakt sei
ertepuré, gulrøtter og bønner,
sjøkreppsas

Oven baked pollock
Peapuree, carrots and beans,
langoustine sauce

ALLERGENER/ALLERGENS: F, SK, M, S, SU

Fritert kikertkake 
bønne cassoulet, vårløk og syltet rødbeter

Fried chickpea cake
bean cassoulet, spring onion and
pickled beets

ALLERGENER/ALLERGENS: SE, SO, G
(HVETE/WHEAT)

Kvæfjordkake
løvetannsirup fra Rolvsøy

Kvæfjord cake
Rolvøy dandelion sirup

ALLERGENER/ALLERGENS: M, E, G
(HVETE/WHEAT)

Vegansk sjokoladekrem 

Vegan chocolate Mousse

ALLERGENER/ALLERGENS: N
(HASSELNØTTER/HAZELNUTS)

Dagens utvalgte ost

Cheese of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Trondheim

63° N

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Lokale kokker - med lokale historier

Kulinarisk ambassadør

Kulinarisk ambassadør er Hurtigrutens siste satsing på Norges Kystkjøkken. Hurtigruten har de siste 8 årene hatt stort fokus på å promotere de lokale produsentene. De er forankret i våre konsepter og har gitt oss de gode historiene og produktene som alle menyene i Hurtigruten bærer stort preg av. Hurtigruten skal ikke bare være verdensledende når det gjelder kortreist mat, men vi skal også ligge i front når det gjelder å samarbeide med lokale kokker langs kysten av Norge som har samme visjon og filosofi rundt mat og drikke som Hurtigruten har. Vi må utnytte ressursene og erfaringene som lokalsamfunnene langs kysten har, for å få dette knyttet enda mer til Hurtigrutens kystkjøkken.

Det kulinariske ambassadørprogrammet er utrolig spennende, det Halvar Ellingsen og Astrid Regine Næsslander vil tilføre av kunnskap, erfaring og tradisjon er ikke bare bra for våre menyer og konsepter, men også bra for våre lærlinger som i løpet av året skal utplasseres hos Halvar og Astrid. Det vil gi dem en unik innsikt og de vil komme tilbake fulle av inspirasjon og kunnskap som de kan ta med videre inn i Hurtigruten.

Culinary ambassador

Culinary ambassador is Hurtigruten's latest investment in Norway's Coastal Kitchen. For the past 8 years, Hurtigruten has had a strong focus on promoting the local producers. They are anchored in our concepts and have given us the good stories and products that all the menus in Hurtigruten bear a great mark of. Hurtigruten will not only be a world leader when it comes to short-haul food, but we will also be at the forefront when it comes to collaborating with local chefs along the coast of Norway who have the same vision and philosophy around food and drink as Hurtigruten has. We must make use of the resources and experiences that the local communities along the coast have, to get this connected even more to Hurtigruten's coastal kitchen.

Local chefs - with local stories

The culinary ambassador program is incredibly exciting, what Halvar Ellingsen and Astrid Regine Næsslander will bring from knowledge, experience and tradition is not only good for our menus and concepts, but also good for our apprentices who during the year will be deployed at Halvar and Astrid. It will give them a unique insight and they will come back full of inspiration and knowledge that they can take further into the Hurtigruten.

Astrid Regine Næsslander

Dagens meny er utviklet i samarbeid med kjøkkensjef og mathåndverker Astrid Regine Næsslander. Råvarene og rettene som brukes i dagens meny har stor betydning for Astrid da de representerer hennes syn på det norske kjøkken samt området der hun bor. Astrid har et lite slakteri i Steigen som heter Høst Matverksted som jobber med lokale elgjegere. Astrid leverer et par produkter fra Høst Matverksted til Norges Kystkjøkken, som velsmakende elgpølse med trøffeltang eller smakfull benmarg av elg. Astrid har en innovativ tilnærming som bruker mest mulig av dyret for å redusere matsvinn, men uten at det går på bekostning av kvaliteten.

Astrid Regine Næsslander

Today's menu has been developed in collaboration with Head Chef and food artisan Astrid Regine Næsslander. The ingredients and dishes used in today's menu are of great importance to Astrid as they represent her view of Norwegian cuisine as well as the area where she lives. Astrid has a small abattoir in Steigen called Høst Matverksted which works with local moose hunters. Astrid delivers a couple of products from Høst Matverksted to Norway's Coastal Kitchen, such as fragrant elk sausage with truffle or flavoursome bone marrow. Astrid has an innovative approach that uses as much of the animal as possible to reduce food waste but without compromising on quality.

Solbær

Solbær har vært kjent i Norge siden 1600-tallet og har vært ett fast inventar i de aller fleste hjem enten som saft, dessert eller syltetøy. Jeg vil tørre å påstå at alle har minst ett fint minne fra sin barndom som inneholder solbær. Jeg husker godt de gode varme sommerdagene med min mor, hvor vi plukker solbær og rips for å lage saft og syltetøy eller bare spise dem med sukker og pannekaker. Den tradisjonen har jeg tatt med meg for jeg har selv to busker i min hage som jeg gleder meg hele vinteren til det blir sommer så jeg kan lage mitt eget syltetøy.

Bærene klarer å vokse i helt opp til Troms. De har et høyt innhold av vitamin C som styrker immunsystemet og øker opptak av jern. De er også en kilde til vitamin E og kalium som bidrar til å opprettholde normalt blodtrykk og ikke minst kostfiber som er bra for fordøyelsen.

Blackcurrant

Blackcurrant has been known in Norway since the 17th century and has been a fixture in the vast majority of homes, either as juice, dessert or jam. I would dare to say that everyone has at least one fond memory from their childhood that contains blackcurrants. I well remember the good warm summer days with my mother, where we would pick blackcurrants and currants to make juice and jam or just eat them with sugar and pancakes. I have taken that tradition with me because I myself have two bushes in my garden that I look forward to all winter until summer so I can make my own jam.

The berries manage to grow all the way up to Troms. They have a high content of vitamin C, which strengthens the immune system and increases the absorption of iron. They are also a source of vitamin E and potassium which help to maintain normal blood pressure and also dietary fiber which is good for digestion.

Vin / Wine

DRØBAK,
NORGE / NORWAY

Bringebærlandets Sparkling Fruit Wine

NO: Klar og fokusert aroma med hint av friske bringebær, grønne urter, blomster og krydder. Livlig og frisk.

EN: Clear and focused aroma with hints of fresh raspberries, green herbs, flowers and spices. Lively and fresh.

BOTTLE NOK 885

TOSCANA,
ITALIA / ITALY

Le Volte dell 'Ornellaia

NO: Elegant aroma med fremtredende elementer av modne bær, krydder og lær. Velbalansert og frisk vin med myke tanniner og lang ettersmak.

EN: Elegant aroma with prominent elements of ripe berries, spices and leather. Well-balanced and fresh wine with soft tannins and a long aftertaste.

BOTTLE NOK 995

BURGUND,
FRANRIKE / FRANCE

Chablis Jean Marc Brocard

NO: Ung og saftig duft av sitrus, hvit fersken og gul frukt. Presis og mineralsk vin med rund munnfølelse og god lengde.

EN: Young and juicy aroma of citrus, white peach and yellow fruit. Precise and mineral wine with a round mouthfeel and good length.

BOTTLE NOK 795

DRØBAK,
NORGE / NORWAY

Anikonic Rabarbra & Jordbær

NO: Frisk og syrlig med god balanse mellom sødme, syre og frukt. Lang ettersmak.

EN: Fresh and sour with a good balance between sweetness, acidity and fruit. Long aftertaste.

BOTTLE NOK 785

ALLERGENS: SU, E, M

Trondheim

SPIRITUAL CAPITAL

63° Nord

NO/EN Day 11

Meny/Menu

Forrett/Starter

Hjemmerøkt

Rognkjekskaviar

på grønnsaksrøsti med jomfrusmør og brønnkarse

Home-smoked

lumpfish caviar

on vegetable rosti with virgin butter and watercress

ALLERGENER/ALLERGENS: M, F

Roastbiff

med honningstekt reddik, jomfrusmør og jordskokkchips

Roast beef

with honey roasted radish, whipped garlic & parsley butter and Jerusalem artichoke chips

ALLERGENER/ALLERGENS: SE, M

Sellerirotssuppe

med poppet gresskarfrø, erteskudd, vårløk og grønnolje

Celery root soup

with popped pumpkin seeds, pea sprouts, spring onion and green oil

ALLERGENER/ALLERGENS: S

Åndelig hovedstad

Trondheim ligger midt i Norge og var i hele middelalderen hovedsete for erkebiskopen i Nidarosdomen. En slags åndelig hovedstad, og en viktig europeisk by. Det var her man fant noen av landets største gårder, og det var hit akevitten kom første gang. Skål!

Spiritual Capital

Trondheim, a spiritual capital and a major European city, is situated in the middle of Norway and throughout the Middle Ages, the Nidaros Cathedral was the main seat of the Archbishop. Some of Norway's largest farms were found here, and according to written records, it was here that aquavit first made an appearance in Norway. Cheers!

Hovedrett

Main course

Okseplomme

med boulangère poteter, gratinerte rosenkål og grønn salat

Beef shank meat

with boulangère potatoes, brussels sprouts gratin and green salad

ALLERGENER/ALLERGENS: S, M, G (HVETE/WHEAT)

Lettrøkt kveite

med dillstuede poteter og Capra chips

Lightly smoked halibut

with dill stewed potatoes and Capra chips

ALLERGENER/ALLERGENS: F, G (HVETE/WHEAT), M

Lun marinert potetsalat

med confitert sopp og jomfrusmør med gressløk

Slightly warm marinated potato salad

with confit mushrooms and virgin butter with chives

ALLERGENER/ALLERGENS: SE, SO

Dessert/Dessert

Solbærmousse

med bakt marsipan og marengsknekk

Black currant mousse

with baked marzipan and meringue crunch

ALLERGENER/ALLERGENS: E, M, N (MANDLER/ALMONDS)

Vegansk Solbærmousse

med stekt marsipan og mandelknekk

Vegan blackcurrant mousse

with fried marzipan and caramelised almond

ALLERGENER/ALLERGENS: N (MANDLER/ALMONDS)

Dagens utvalgte iskrem

Ice cream of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER

Dagens utvalgte ost

Cheese of the day

ALLERGENER/ALLERGENS:
SPØR DIN SERVITØR/ASK YOUR WAITER