

APÉRITIF



Dry Martini 139,-
Gin, tørr Vermut, sitronzest
Inneholder: Sulfitt

Whiskey Sour 139,-
Bourbon, sitron, sukker,
eggehvite, bitters
Inneholder: Egg

White Lady 135,-
Gin, Triple Sec, sitron

Gin & Tonic 129,-

Pink Gin & Tonic 129,-

Olsen Driver 75,-
Eplejuice, limejuice, ingefærøl,
mineralvann
Inneholder: Sulfitt

FORRETTER

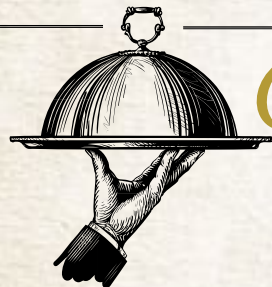
Skalldyrbisque 155,-
Med bakt lysing og smørstekt purre
Shellfish bisque with baked hake and buttered leeks
Inneholder: Skalldyr, fisk, melk, sulfitt

Pannestekt kamskjell 169,-
Med erte- og spinatpuré smaksatt med ingefær, rogn,
soyavinaigrette og surdeigschips
*Pan-fried scallops with pea and spinach puree flavored with ginger,
roe, soy vinaigrette and sourdough chips*
Inneholder: Melk, soya, hvete, bløtdyr

Røkt andebryst 135,-
Urtenyr, småsalat, tranebærsirup, tare, sprøstekt sjallottløk
*Smoked duck breast, Nyr with herbs, lettuce, cranberry syrup,
seaweed, crispy fried shallots*
Inneholder: Melk

Akevittgravet hjortepomme 155,-
Lettsyltede rød- og gulbeter, pepperotkrem
*Aquavit cured venison served with pickled red and yellow beets,
horseradish cream*
Inneholder: Sulfitt, melk

Sprøstekt kalvebrissel 149,-
På kremet svartrot og en mild timiansjy
Crusted sweetbreads on creamy black salsify and a mild thyme sauce
Inneholder: Sulfitt, melk, hvete, egg



DAGENS MIDDAG

- Serveres til det er tomt -
Traditional Norwegian cooking

MANDAG:

Gul ertesuppe 159,-
Med salt lammelår
Yellow split pea soup with lamb
Inneholder: Selleri

TIRSDAG:

Fiskegrateng 159,-
Med råkost, småpoteter og beurre noisette med sitron
Norwegian fish pie with crudités, small potatoes and beurre noisette
Inneholder: Fisk, melk, hvete

ONSDAG:

Kjøttkaker 183,-
Med ertestuing, poteter og brun saus
*Old fashioned Norwegian meatballs with green pea stew, potatoes
and brown sauce*
Inneholder: Sulfitt, selleri, melk

TORS DAG:

Panert smørflindrefilet 179,-
Med poteter, sautert purre og gulrot, dillsaus
Baked flounder fillet with potatoes, sautéed leek and carrot, dill sauce
Inneholder: Fisk, melk, sulfitt, hvete, egg

CAFÉ RASMUS

HOVEDRETTER

Tournedos Rossini à la Café Rasmus
Grillet indrefilet av okse serveres med gåselevercremé,
trøffel, sprøstekte potetskiver, bakt portobello,
grillet gulrot og madeirasaus
*Grilled beef tenderloin served with foie gras cream,
truffle, crispy potato slices, baked portobello,
grilled carrot and Madeira sauce*
Inneholder: Sulfitt, melk, selleri
395,-

Indrefilet av hjort
Kremet sopp, rødbetepuré, timian/einerbærsaus
Tenderloin of venison, mushrooms, beet puree, thyme/juniper sauce
Inneholder: Sulfitt, melk, selleri
399,-

Pannestekt kveite
Fennikel/sitruspuré, sprøstekt grønnkål,
smørglasert gulrot, noisettehollandaise med gressløk
*Pan seared halibut with fennel/citrus purée, crispy kale,
butter glazed carrots and sauce noisette with chives*
Inneholder: Melk, sulfitt, fisk, egg
359,-

Lysing bakt med urtepanade
Lun betesalat, beurre blanc tilsmakt ingefær
Hake baked with herbs, beet salad, beurre blanc with ginger
Inneholder: Fisk, melk, sulfitt, hvete
259,-

Smørflyndre Walewska
Bakt smørflyndre, hummer, duchessepoteter,
trøffel, champignon, beurre blanc og hummersaus
*Baked butter flounder, lobster, duchesse potatoes, truffle,
champignon, beurre blanc and lobster sauce*
Inneholder: Fisk, egg, melk, skalldyr, sulfitt
325,-

Le Burger
Grillet angusburger serveres med salat, syltet rødløk,
madeira/trøffelsaus, gåselevercreme, portobello
og smørstekt brioche. Serveres med trøffelfries
*Grilled Angus burger served with lettuce, pickled red onion,
madeira / truffle sauce, foie gras, portobello and
butter fried brioche. Served with truffle fries*
Inneholder: Sulfitt, melk, hvete, egg
299,-

Rasmusburger
Fersk angusburger med Västerbottenost,
bacon, salat, tomat, lettsyltet løk, brioche
og pepperottdressing. Serveres med fries
*Angus burger with Västerbotten cheese, bacon, lettuce,
tomato, pickled onions, brioche and horseradish dressing.
Served with fries*
Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfitt
225,-

Kremet fisk- og skalldyrssuppe
Med dagens fangst fra havet.
Serveres med landbrød og pisket smør
Creamed fish and shellfish soup. Served with bread and butter
Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, hvete
225,-

Klassisk Wienerschnitzel av kalv
Serveres med bacon, løk, erter, poteter
og beurre noisette med sitron
*Breaded veal cutlet served with bacon, onion, peas,
potatoes and beurre noisette with lemon*
Inneholder: Hvete, egg, fisk, melk
269,-

Green Harvest 
Falafel med syltet lilla blomkål,
«blomkållris» med vårløk og puylinseragu
*Vegan falafel with pickled purple cauliflower,
cauliflower rice with spring onion, puy lentil ragu*
Inneholder: Hvete, selleri, sulfitt, sesam
215,-

SMAKSMENY

RØKT ANDEBRYST
Urtenyr, småsalat, tranebærsirup, tare, sprøstekt sjallottløk
*Smoked duck breast, Nyr with herbs, lettuce, cranberry syrup,
seaweed, crispy fried shallots*

PANNESTEKT KVEITE
fennikel/sitruspuré, sprøstekt grønnkål,
smørglasert gulrot, noisettehollandaise med gressløk
*Pan seared halibut with fennel/citrus purée, crispy kale,
butter glazed carrots and sauce noisette with chives*

SPRØSTEKT KALVEBRISSEL
På kremet svartrot og en mild timiansjy
*Crusted sweetbreads on creamy black salsify
and a mild thyme sauce*

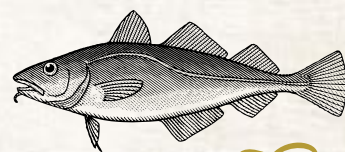
INDREFILET AV HJORT
Kremet skogsopp, rødbetepuré, timian/einerbærsaus
Tenderloin of venison, mushrooms, beet puree, thyme/juniper sauce

MULTEPANNACOTTA MED MULTECOULIS
Cloudberry panna cotta with cloudberry coulis

3-retter kr 545,- ★ 5-retter kr 690,-

Vinpakke kr 395,-/595,-

Menyen kan endres pga. råvaretilgang
Se a la carte for allgenerer
Menyen må velges av hele bordet



LUTEFISK

Med bacon, baconfett, to typer sennep,
smørdampede poteter og bestemors ertestuing
Traditional Norwegian lutefisk with garnish
Inneholder: Fisk, sulfitt, sennep, melk, hvete
398,-

Annet tilbehør tilgjengelig på forespørsel:
Lefser, mørk/lys sirup, revet brunost

DESSERT

Fyrvokterens fristelse 165,-
Mørk og hvit sjokolade glasert med melkesjokolade.
Serveres frossen med sitrussalat med mysnte
*Dark and white chocolate glazed with milk chocolate.
Served frozen with citrus salad with mint*
Inneholder: Melk, egg, hvete

Tarte Tatin 119,-
Vår vri på fransk epleterte. Serveres med vaniljéis
Our version of the French apple tart. Served with vanilla ice cream
Inneholder: Hvete, melk, egg

Multepannacotta 125,-
Med multecoulis
Cloudberry panna cotta with cloudberry coulis
Inneholder: Melk

Crème caramel 109,-
Smaksatt med appelsin og stjerneanis.
Serveres med en butterscotchsous og chantillykrem
*Cream Caramel tasted with orange and star anise.
Served with a butterscotch sauce and chantilly cream*
Inneholder: Melk, egg

CAFÉ RASMUS ER EN KONTANTLØS RESTAURANT
Vi tar de fleste bankkort eller kredittkort
Please notice that this is a cashless restaurant. We accept most credit cards

HUSETS VINER

SE VÅRT VINKART FOR FLERE VINER

Alle våre viner inneholder sulfitter

Musserende

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS
Giacondi Prosecco Extra Brut	495,-	102,-	
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut	699,-	130,-	

Hvite

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS
Burrweiler Riesling Trocken	495,-	102,-	130,-
Weingut Messmer, Pfalz, Tyskland			
Federspiel Grüner Veltliner	525,-	115,-	145,-
Domaine Wachau, Wachau, Østerrike			
Chablis	595,-	125,-	155,-
Louis Moreau, Burgund, Frankrike			

Rosé

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS
Rosé	495,-	102,-	130,-
Plaimont, Côte de Gasgogne, Frankrike			

Røde

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS
Vina Temprana Garnacha	495,-	102,-	130,-
Bod. Aragonesas, Campo de Borja, Spania			
Valpolicella Ripasso La Groletta	545,-	125,-	155,-
Corte Giara, Veneto, Italia			
Crozes-Hermitage	685,-	145,-	185,-
Domaine du Colombier, Nord-Rhône, Frankrike			

Dessertvin/Portvin

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS
Graham's Late Bottled Vintage	675,-	115,-	
Symington Family Estate, Douro, Portugal			
Moscato di Montalcino Late Harvest	695,-	115,-	
Capanna, Toscana, Italia			
5 Puttonyos Aszù	795,-	135,-	
Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn			



Fatøl

CB 0,5l 4,5%	102,-
Inneholder: Bygg	
CB Juleøl 0,5l 6,5%	125,-
Inneholder: Bygg	
Borg Citra Blonde 0,4l 4,7%	102,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Hansa Spesial IPA 0,4l 4,7%	102,-
Inneholder: Bygg	
Nøgne Ø Saison 0,4l 6,5%	120,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Porter 0,4l 7%	130,-
Inneholder: Bygg	

Flaske- og boksøl

Austmann Utpå Wit 0,33l 4,5%	109,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Austmann Georgia Peach 0,33l 5,1%	129,-
Inneholder: Bygg, hvete, laktose	
Brewdog Vagabond Pale Ale 4,5% 0,33l	109,-
Inneholder: Bygg • GLUTENFRI	
CB Lite 0,5l 4,2%	102,-
Inneholder: Bygg • GLUTENFRI	
Chimay Trappist Bleue 0,33l 9%	145,-
Inneholder: Bygg	
Duchesse de Bourgogne 0,33l 6,2%	139,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Lervig Konrads Stout 0,33l 10,4%	145,-
Inneholder: Bygg, havre	
Nøgne Ø Imperial Brown Ale 0,33l 7,5%	129,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Two Captains Double IPA 0,33l 8,5%	139,-
Inneholder: Bygg	
Peroni 0,33l 5,1%	98,-
Inneholder: Bygg	
Sol 0,33l 4,5%	98,-
Inneholder: Bygg	
Tripel Karmeliet 0,33l 8,4%	139,-
Inneholder: Bygg, hvete, havre	
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l 5,40%	135,-
Inneholder: Bygg, hvete	

Cider

Apple Thieves Cider 0,33l 4,5%	105,-
Inneholder: Sulfit	
Bulmers Original Cider 0,5l 4,5%	129,-
Inneholder: Sulfit	
Bulmers Zesty Blood Orange 0,5l 4%	129,-
Inneholder: Sulfit	

Breezer & ingefærøl

Breezer Mango 0,275l 4%	98,-
Inneholder: Sulfit	
Stones Ginger Joe 0,33l 4%	98,-

Alkoholritt øl

Clausthaler Original 0,33l 0%	58,-
Inneholder: Bygg	
Clausthaler Weizen 0,33l 0%	58,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l 0%	65,-
Inneholder: Bygg, hvete	

Mineralvann & juice

CB Julebrus	55,-
Coca-Cola	55,-
Coca-Cola uten sukker	55,-
Fanta	55,-
Sprite	55,-
Hansa Appelsinjuice	55,-
Hansa Eplemost	55,-
Olden Blå med kullsyre	55,-
Olden Gul med kullsyre	55,-
San Pellegrino 0,75l	95,-
Iste Fersken Galvanina	65,-
Askim Summerred Premium juice 0,75l	149,-
Askim Eple & Aronia Premium juice 0,75l	149,-

UTVALGTE DRINKER

52 Shades	135,-
Lysholm 52 akevitt, Sambuca, lime, sukker, selleri • Inneholder: Selleri	
Dill Collins	139,-
Dill akevitt, sitron, sukker, dill	
Dry Martini	139,-
Gin, tørr Vermut, sitronzest • Inneholder: Sulfit	
Gin & Tonic	129,-
Pink Gin & Tonic	129,-
Hendricks Gin & Tonic	145,-
Hendricks Gin, Fever-Tree tonic, agurk, pepper	
The Botanist Gin & Tonic	145,-
The Botanist Gin, Fever-Tree tonic, rosmarin, sitron	
Whiskey Sour	139,-
Bourbon, sitron, sukker, eggehvite, bitters • Inneholder: Egg	
White Lady	135,-
Gin, Triple Sec, sitron	
Mimosa	119,-
Prosecco og appelsinjuice • Inneholder: Sulfit	
Aperol Spritz	125,-
Prosecco, Aperol, sodavann, appelsin • Inneholder: Sulfit	
Bloody Mary	139,-
Vodka, tomatjuice, sitron, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper, selleri	
Inneholder: Selleri, bygg, fisk	
Olsen Driver	75,-
Eplejuice, limejuice, ingefærøl, mineralvann	

FRA BARSKAPET

Akevitt

Aalborgs Jubilæums Akevitt	98,-
Gammel Opland	98,-
Gilde Aquavit Dill	98,-
Gilde Juleakevitt	98,-
Gilde Non Plus Ultra	145,-
Gilde Norsk Lutefisk Akevitt	98,-
Gilde Ribbeakevitt	98,-
Lysholm 52	98,-
Løiten Linie	98,-
Simers Taffel	98,-
Strand Brænderi Smør Aquavit	120,-

Grappa

Banfi Grappa Brunello	129,-
-----------------------	-------

Rom

Zacapa 23	129,-
Ah. Riise Non Plus Ultra	189,-

Cognac

De Luze VS	98,-
De Luze XO	129,-
Brillet Hors d'Age Grande Champagne	249,-

Calvados

Selection Coeur de Lion	98,-
Hors d'Age Coeur de Lion	179,-

Whiskey

Oban 14	112,-
Dalwhinnie 15	112,-
Lagavulin 16	135,-
Inneholder: Bygg	

Bitters & Shots

Jägermeister	96,-
Molinari Sambuca	96,-
Gammel Dansk	96,-
Fernet Branca	96,-
Drambuie	96,-
St. Hallvard	96,-
Limoncello di Capri	96,-
Chartreuse	110,-
Baileys	89,-
Inneholder: Melk	
Patrón Anejo Tequila	145,-