

# APÉRITIF



Dry Martini ..... 139,-  
Gin, tørr Vermut, sitronzest  
Inneholder: Sulfit

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: Sulfit

## FORRETTER

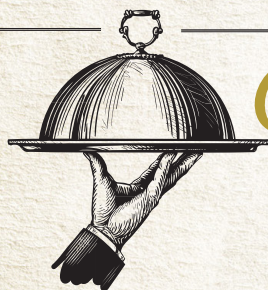
Skalldyrbisque ..... 155,-  
Med bakt lysing og smørstekt purre  
Shellfish bisque with baked hake and buttered leeks  
Inneholder: Skalldyr, fisk, melk, sulfit

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: Sulfit, melk

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



## DAGENS MIDDAG

- Serveres til det er tomt -  
Traditional Norwegian cooking

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

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

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

**TORS DAG:**  
Klassisk Wienerschnitzel av kalv ..... 199,-  
Med bacon, løk, erte, 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

# CAFÉ RASMUS

## HOVEDRETTER

### Juletallerken

Ribbe med sprø svor, medisterkake og medisterpølse.  
Serveres med rødkål, surkål, julesaus og persillepoteter  
Norwegian christmas platter with roasted pork belly,  
pork patties and sausage. Served with traditional garnish  
Inneholder: Sennep, hvete, melk, sulfit  
289,-

### Pinnekjøtt

Dampet pinnekjøtt fra Vestlandet serveres med  
Vossakorv, rotfruktstappe, sjysaus og persillepoteter  
Dried ribs of mutton served with traditional garnish  
Inneholder: Melk  
409,-

### Tournedos Rossini à la Café Rasmus

Grillet indrefilet av okse serveres med gåselevercreme,  
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: Sulfit, melk, selleri  
395,-

### Indrefilet av hjort

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

### Lysing bakt med urtepanade

Lun betesalat, beurre blanc tilsmakt ingefær  
Hake baked with herbs, beet salad, beurre blanc with ginger  
Inneholder: Fisk, melk, sulfit, 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, sulfit  
325,-

### Le Burger

Grillet angusburger serveres med salat, syltet rødløk,  
madeira/trøffelsaus, gåselevercreme, portobello  
og brioche. Serveres med trøffelfries  
Grilled Angus burger served with lettuce, pickled red onion,  
madeira / truffle sauce, foie gras, portobello and brioche.  
Served with truffle fries  
Inneholder: Sulfit, 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, sulfit  
225,-

### Kremet fisk- og skalldyruppe

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,-

### Green Harvest

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

## SMAKSMENY

### RØKT ANDEBRYST

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

### LYSING BAKT MED URTEPANADE

Lun betesalat, beurre blanc tilsmakt ingefær  
Hake baked with herbs, beet salad, beurre blanc with ginger

### SPRØSTEKT KALVEBRISSEL

På kremet svartrot og en mild timiansjy  
Cruised 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

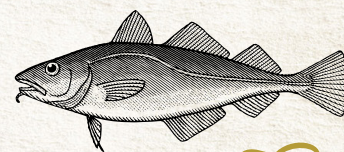
### MULTEPANNACOTTA MED MULTECOULIS

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 allergener  
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, sulfit, 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 mynte  
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	39,-
Olden Gul med kullsyre	39,-
San Pellegrino 0,75l	69,-
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,-