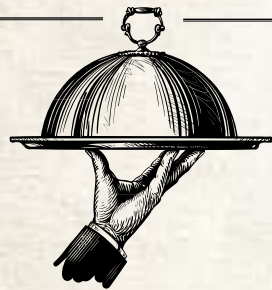


Apéritif

Dry Martini 139,- Gin, tørr Vermut, sitronzest Inneholder: Sulfit	Pink Gin & Tonic 129,- Glass Champagne .. 130,- Inneholder: Sulfit
Whiskey Sour 139,- Bourbon, sitron, sukker, eggehvite, bitters Inneholder: Egg	Glass musserende .. 102,- Inneholder: Sulfit
White Lady 135,- Gin, Triple Sec, sitron	Olsen Driver 75,- Eplejuice, limejuice, ingefærøl, mineralvann Inneholder: Sulfit
Gin & Tonic 129,-	

FORRETTER

Sennepspanerte torsketunger 139,- Med gulrotpuré og rødvinssirup <i>Mustard-crusted cod tongues with carrot purée and red wine syrup</i> Inneholder: Sulfit, sennep, hvete, fisk
Krabbe 155,- Hvitt krabbekjøtt smaksatt chili, urter og sitron. Serveres med syltet lilla gulrot, erterpuré og skalldyrmajones <i>Crab meat tasted with chili, herbs and lemon. Served with purple carrot, petit pois creme and shellfish mayo</i> Inneholder: Skalldyr, sulfit, egg, melk
Hummerbisque 169,- Hummer med pisket rømme og gressløkolje <i>Lobster bisque with lobster, whipped sour cream and chive oil</i> Inneholder: Melk, skalldyr
Akevittgravet hjort 155,- På sylta beter, Rørosrømme, småsalat og revet pepperrot <i>Aquavit cured venison served with pickled beets, sour cream and grated horseradish</i> Inneholder: Melk
Pannesteekte kamskjell 169,- Med erte- og spinatpuré smaksatt med ingefær, rogn, soyavinaigrette og surdeigschips <i>Pan-fried scallops with pea and spinach puree flavored with ginger, roe, soy vinaigrette and sourdough chips</i> Inneholder: Melk, soya, hvete, bløtdyr



Dagens middag

- Serveres til det er tomt -
Traditional Norwegian cooking

MANDAG: Fiskegrateng 159,- Med råkost, småpoteter og beurre noisette med sitron <i>Norwegian fish pie with crudites, small potatoes and beurre noisette</i> Inneholder: Fisk, melk, hvete
TIRSDAG: Kjøttkaker 183,- Med ertestuing, poteter og brun saus <i>Old fashioned Norwegian meatballs with green pea stew, potatoes and brown sauce</i> Inneholder: Sulfit, selleri, hvete, melk
ONSDAG: Panert smørflyndrefilet 179,- Med poteter, sautert purre og gulrot, dillsaus <i>Baked flounder fillet with potatoes, sautéed leek and carrot, dill sauce</i> Inneholder: Fisk, melk, sulfit, hvete, egg
TORS DAG: Klassisk Wienerschnitzel av kalv 199,- Med bacon, løk, erter, poteter og beurre noisette med sitron <i>Breaded veal cutlet served with bacon, onion, peas, potatoes and beurre noisette with lemon</i> Inneholder: Hvete, egg, fisk, melk

MENY

Hovedretter

Hovedretter serveres med to potetvariasjoner
Main courses are served with two varieties of potatoes

Tournedos

Grillet indrefilet av okse serveres med urtebakt portobello, pastinakkpuré og Bordelaisesaus
Grilled beef tenderloin served with parsnip purée, herb-baked portobello and Bordelaise sauce

Inneholder: Sulfit, melk

369,-

Mørbrad av reinsdyr fra Setesdal

Serveres med sprøstekt sellerirot, kremet saus med sopp, urter, tomat og løk.
Venison rib roast served with a la chasseur and crispy fried celeriac

Inneholder: Sulfit, melk

389,-

Ørret bakt med urtepanade

Lun betesalat, kremet blåskjellsaus med gressløk
Trout baked with herbs, beet salad, creamy mussel sauce with chives

Inneholder: Fisk, melk, sulfit, hvete, bløtdyr

259,-

Smørflyndre Walewska

Bakt smørflyndre, hummer, duchessepoteter, trøffel, champignon, syltet blomkål, beurre blanc og hummersaus
Baked butter flounder, lobster, duchesse potatoes, truffle, champignon, pickled cauliflower, beurre blanc and lobster sauce

Inneholder: Fisk, egg, melk, skalldyr, sulfit

325,-

Skrei eller torsk (alt etter tilgang)

Serveres med rogn, gulrot, persillesmørsaus og kokte poteter
Norwegian cod served with roe, carrots, boiled potatoes and parsley butter

Inneholder: Fisk, melk

365,-

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,-

Rasmusburger Double Bacon

Fersk angusburger med bacon, cheddarost og spicy baconchutney. Serveres med trøffelfries
Angus burger with bacon, cheddar and spicy bacon chutney Served with truffle fries

Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfit

245,-

Green Harvest ^{100% VEGAN}

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, sulfit, sesam

235,-

ANNO C A F É 1908
RASMUS

Smaksmeny

KRABBE SMAKSATT

MED CHILI, URTER & SITRON

Syltet lilla gulrot, erterpuré og skalldyrmajones
Crab tasted with chili, herbs and lemon. Served with purple carrot, petit pois creme and shellfish mayo
Inneholder: Skalldyr, sulfit, egg, melk

HUMMERBISQUE

Med pisket rømme og gressløkolje
Lobster bisque with whipped sour cream and chive oil
Inneholder: Melk, skalldyr

ØRRET BAKT MED URTEPANADE

Lun betesalat, kremet blåskjellsaus med gressløk
Trout baked with herbs, beet salad, creamy mussel sauce with chives
Inneholder: Fisk, melk, sulfit, hvete, bløtdyr

MØRBRAD AV REINSDYR FRA SETESDAL

Serveres med sprøstekt sellerirot, kremet saus med sopp, urter, tomat og løk.
Venison rib roast served with a la chasseur and crispy fried celeriac
Inneholder: Sulfit, melk

CALVADOSGLASERTE EPLER

Serveres varme i nystekt butterdeig.
Med karamelliskrem og bringebær/kanelcoulis
Calvados glazed apples served warm in freshly baked puff pastry. Comes with caramel ice cream and raspberry/cinnamon coulis
Inneholder: Melk, egg, hvete, sulfit, soya

3-retter kr 545,- ★ 5-retter kr 690,-

Vinpakke kr 395,-/595,-

Menyen kan endres pga. råvaretilgang
Menyen må velges av hele bordet

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

Crème caramel 115,-

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

Husets sjokoladefondant

av mørk sjokolade 145,-

Med en hvit sjokoladecreme, salt karamell og appelsinsorbet
Dark chocolate fondant served with a white chocolate cream, salted caramel and orange sorbet
Inneholder: Melk, egg, hvete

Calvadosglaserte epler 125,-

Serveres varme i nystekt butterdeig. Med karamelliskrem og bringebær/kanelcoulis
Calvados glazed apples served warm in freshly baked puff pastry. Comes with caramel ice cream and raspberry/cinnamon coulis
Inneholder: Melk, egg, hvete, sulfit, soya

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			
5 Puttonyos Aszù	795,-	135,-	
Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn			



Fatøl

CB 0,5l 4,5%	102,-
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 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	
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,-

Alkoholfritt 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

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, eggehvete, 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,-