



## 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,-

Glass Champagne .. 130,-  
Inneholder: Sulfitt

Glass musserende .. 102,-  
Inneholder: Sulfitt

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

## Smaksmeny

### PANNESTEKT KAMSKJELL

Fennikel og chilisalat. Sitrus/rødbetesaus  
*Pan-seared scallops with fennel and chili salad.*  
Citrus / beet sauce  
Inneholder: Bløtdyr, hvete, sulfitt

### KALVEENTRECÔTE

Selleri og trøffelcrème, grønnkål  
Sitrontimiansjy  
*Veal rib-eye with celery and truffle cream,*  
*kale, lemon and thyme gravy*  
Inneholder: Selleri, sulfitt, melk

### PANNACOTTA MED

SITRONVERBENA OG ROSMARIN  
Bringebærsorbet og bringebærcoulis  
*Panna cotta with lemon verbena and rosemary.*  
*Served with raspberry sorbet and raspberry couli*  
Inneholder: Melk, hvete

3-retter kr 545,-

Vinpakke kr 395,-

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

**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*

# Forretter

**Pannestekt kamskjell** ..... 169,-

Fennikel og chilisalat. Sitrus/rødbetesaus  
*Pan-seared scallops with fennel and chili salad. Citrus / beet sauce*  
Inneholder: Bløtdyr, hvete, sulfitt

**Krydderstekt carpaccio av okse** ..... 165,-

Parmesan, plukksalat, pinjekjerner og sitronvinaigrette.  
*Carpaccio of beef, parmesan, lettuce, pine nuts and lemon vinaigrette.*  
Inneholder: Melk, sulfitt

**Gingravet ørretfilet** ..... 145,-

Majones med tørket skreirogn. Syltet løk og vårløk  
*Gin cured trout fillet, mayonnaise with bottarga borealis.*  
*Pickled onions and scallions*  
Inneholder: Fisk, sulfitt, egg

**Kremet fisk- og skalldyrssuppe** ..... 149,-

Med det beste fra havet.  
*Creamed fish and shellfish soup.*  
Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, hvete

# Hovedretter

**Kalveentrecôte** ..... 349,-

Selleri og trøffelcrème, grønnkål. Sitrontimiansjy  
*Veal rib-eye with celery and truffle cream, kale, lemon and thyme gravy*  
Inneholder: Selleri, sulfitt, melk

**Biff Provençale** ..... 375,-

Indrefilet av okse, råstekte poteter, bakt portobellosopp  
og rødvinnsaus  
*Beef tenderloin, roast potatoes, baked portobello mushrooms*  
*and red wine sauce*  
Inneholder: Selleri, sulfitt

**Pannestekt uerfilet** ..... 295,-

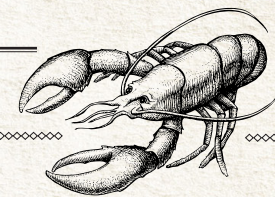
Serveres på smørdampet nykål og gulrotpuré.  
Kremet hvitvinsaus med tørket skreirogn  
*Pan seared redfish on buttered cabbage and carrot puree.*  
*Creamed white wine sauce with bottarga borealis*  
Inneholder: Fisk, melk, sulfitt

**Smørflyndre Walewska** ..... 325,-

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, sulfitt

**Kremet fisk- og skalldyrssuppe** ..... 225,-

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




## Skalldyrretning

Reker, krabbe, blåskjell, sjøkreps  
og en gratinert halv hummer.  
Serveres med landbrød, aioli, pisket smør og sitron  
*Shrimps, crab, mussels, crayfish and gratinated ½ lobster.*  
*Served with bread, aioli, whipped butter and lemon*  
Inneholder: Skalldyr, bløtdyr, melk, egg, hvete  
**575,-**

**Rasmusburger Double Bacon** ..... 245,-

Fersk angusburger med bacon, cheddarost og spicy  
baconchutney. Serveres med fries  
*Angus burger with bacon, cheddar and spicy bacon chutney.*  
*Served with fries*  
Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfitt

**Green Harvest**  ..... 235,-

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

**Salat med kylling & sprøstekt bacon** ..... 179,-

Småtomater, revet parmesan og parmesan- og  
persilledressing. Serveres med grillet brød  
*Salad with chicken confit, crispy bacon, small tomatoes, grated*  
*parmesan and a parsley parmesan dressing. Served with grilled bread*  
Inneholder: Sulfitt, melk, egg, hvete

# Desserten

**Rabarbra og ingefær crumble** ..... 119,-

Marinerte jordbær og vaniljeis  
*Rhubarb and ginger crumble served with marinated strawberries*  
*and vanilla ice cream*  
Inneholder: Melk, hvete

**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

**Pannacotta med sitronverbena  
og rosmarin** ..... 123,-

Bringebærsorbet og bringebærcoulis  
*Panna cotta with lemon verbena and rosemary.*  
*Served with raspberry sorbet and raspberry couli*  
Inneholder: Melk, hvete

**Is og sorbetanretning** ..... 115,-

*Ice cream and sorbet*  
Inneholder: Melk, hvete