



## 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,-

Glass Champagne .. 130,-  
Inneholder: Sulfit

Glass musserende .. 102,-  
Inneholder: Sulfit

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

## 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

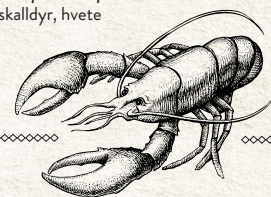
# Forretter

**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 skaldyrssuppe** ..... 149,-  
Med det beste fra havet.  
*Creamed fish and shellfish soup.*  
Inneholder: Melk, fisk, skaldyr, hvete



# Hovedretter

**Ferske Sørlandsræger** ..... D.P  
Serveres med loff, pisket smør, aioli og dill  
*Fresh shrimps served with white bread, whipped butter, aioli and dill*  
Inneholder: Skaldyr, egg, hvete, melk

**Kremede blåskjell med chili** ..... 189,-  
Serveres med ferskt landbrød og aioli  
*Creamy chili mussels served with bread and aioli*  
Inneholder: Bløtdyr, skaldyr, hvete, egg, sulfitt

**Kalveentrecôte** ..... 349,-  
Selleri og trøffelcrème, grønnkål. Sitrontimiansjy  
*Veal rib-eye with celery and truffle cream, kale, lemon and thyme gravy*  
Inneholder: Selleri, sulfitt, melk

**Pepperbiff à la Rasmus** ..... 289,-  
Ytrefilet ruller i pepper og grilles. Serveres med karamellisert  
løk, småtomat og marinert portobello, en kremet pepper-  
saus smaksatt med Cognac. Parmesanfries følger med  
*Grilled beef tenderloin with black pepper rub. Served with caramelized*  
*onion, small tomatoes and marinated portobello, a creamy pepper*  
*sauce flavored with Cognac. Comes with parmesan fries*  
Inneholder: Sulfit, melk, selleri

**Pannestekt uerfilet** ..... 279,-  
Serveres på smørdampet nykål og gulrotpure.  
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, skaldyr, sulfitt

## 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: Skaldyr, bløtdyr, melk, egg, hvete  
575,-

**Kremet fisk- og skaldyrssuppe** ..... 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, skaldyr, hvete

**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: Sulfit, melk, egg, hvete

# Dessert

**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



# 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

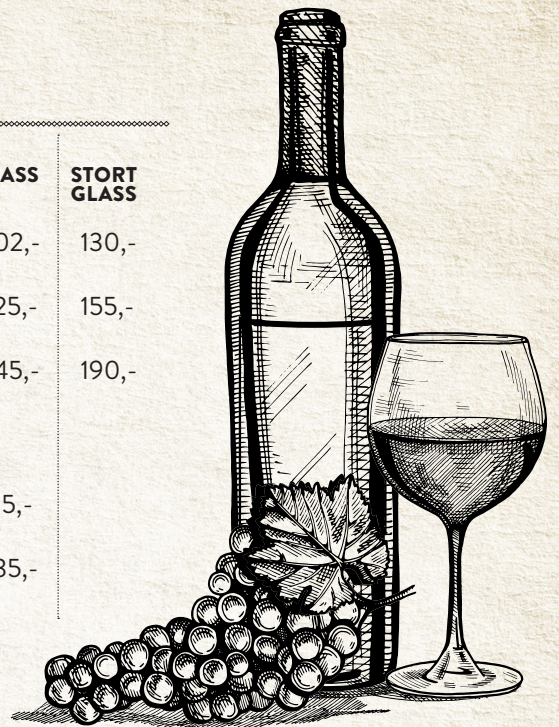
	FLASKE	GLASS	STORT GLASS
Rosé	495,-	102,-	130,-
Plaimont, Côte de Gasgogne, Frankrike			

## 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			
Muga Reserva	715,-	145,-	190,-
Bodegas Muga, Rioja, Spania			

## Dessertvin/Portvin

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS
Graham's Late Bottled Vintage	675,-	115,-	
Symington Family Estate, Douro, Portugal			
5 Puttonyos Aszû	795,-	135,-	
Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn			



## Fatøl

CB 0,5l   4,5%	102,-
Inneholder: Bygg	
Nøgne Ø Blonde 0,4l   4,5%	102,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Brewdog Punk IPA 0,4   5,6%	120,-
Inneholder: Bygg	
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: Sulfitt	
Bulmers Original Cider 0,5l   4,5%	129,-
Inneholder: Sulfitt	
Bulmers Zesty Blood Orange 0,5l   4%	129,-
Inneholder: Sulfitt	

## Breezer & ingefærøl

Breezer Mango 0,275l   4%	98,-
Inneholder: Sulfitt	
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: Sulfitt	
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: Sulfitt	
Aperol Spritz	125,-
Prosecco, Aperol, sodavann, appelsin • Inneholder: Sulfitt	
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,-