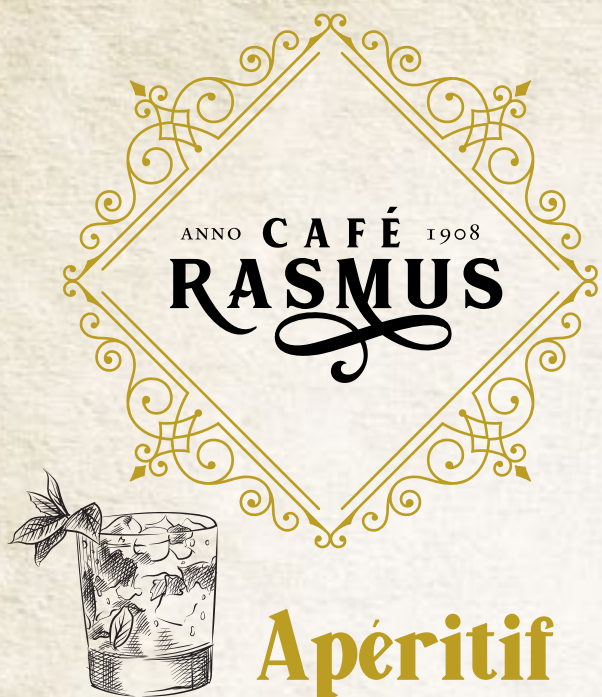




Apéritif

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

Whiskey Sour 145,-
Bourbon, sitron, sukker,
eggehvite, bitters
Inneholder: Egg

Pink Gin & Tonic 135,-
Bosford Pink Gin, Fever-Tree
Tonic, sesongens bær

White Lady 139,-
Gin, Triple Sec, sitron

Glass Champagne .. 130,-
Inneholder: Sulfitt

Glass musserende .. 102,-
Inneholder: Sulfitt

Martini Vibrante 79,-
Martini Vibrante, tonic, appelsin
Inneholder: Sulfitt

Smaksmeny

Tunfisk sashimi

Agurk, syltet gulrot og en ingefærdressing med wasabi
*Torched tuna sashimi, cucumber, pickled carrot,
and pickled ginger dressing with wasabi*
Inneholder: Fisk, sesam, sulfitt, soya, egg

Krabberavioli*

Med basilikum og semitørket tomat
Crab ravioli with basil and semi-dried tomato
Inneholder: Hvete, skalldyr, sulfitt, melk

Grillet harefilet på sopprisotto*

Med parmesan og friske urter
Grilled hare on mushroom risotto, parmesan, fresh herbs
Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, hvete

Lammecarré

Med Dauphinoise potet, grillede rotfrukter,
lammesjy med akasiehonning og sherryeddik
*Rack of lamb with Dauphinoise potato, grilled root vegetables,
gravy with acacia honey and sherry vinegar*
Inneholder: Melk, sulfitt

Tilslørte multer

Krem og ferskost, kanelcrumble og multecoulis
Cloudberry cream with cinnamon crumble and cloudberry coulis
Inneholder: Melk, hvete

3-retter kr 545,- ★ *5-retter kr 695,-
Vinpakke kr 395,-/595,-

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

• CAFÉ RASMUS •



Høstmeny

Forretter



Krabberavioli 159,-

Med basilikum og semitørket tomat
Crab ravioli with basil and semi-dried tomato
Inneholder: Hvete, skalldyr, sulfitt, melk

Tunfisk sashimi 165,-

Med agurk, syltet gulrot og en ingefærdressing med wasabi
*Torched tuna sashimi, cucumber, pickled carrot and pickled ginger
dressing with wasabi*
Inneholder: Fisk, sesam, sulfitt, soya, egg

Grillet harefilet på sopprisotto 156,-

Med parmesan og friske urter
Grilled hare on mushroom risotto, parmesan, fresh herbs
Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, hvete

Pannestekte kamskjell 169,-

Med puré av ristet blomkål og hvitløk, ristet hasselnøtt
og sprøstekt serranoskinke
*Pan-fried scallops with puree of roasted cauliflower and garlic,
roasted hazelnut and crispy serrano ham*
Inneholder: Skalldyr, sulfitt, hasselnøtt, melk

Kremet fisk- og skalldyrssuppe 149,-

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

Hovedretter

Reinsdyrmørbrad 399,-

Ristet sopp, glasert gulrot, portvinsjy, tyttebærcreme
*Reindeer tenderloin, roasted mushrooms, glazed carrot, port wine
gravy and cranberry cream*
Innholder: Melk, sulfitt

Lammecarré 385,-

Sopprisotto, grillede rotfrukter, lammesjy med
akasiehonning og sherryeddik
*Rack of lamb with mushroom risotto, grilled root vegetables,
gravy with acacia honey and sherry vinegar*
Inneholder: Melk, sulfitt

Grillet ytrefilet av okse 299,-

Med marinerte rotfrukter, semitørket tomat og
kremet skogsoppsaus
*Grilled beef tenderloin served with marinated root vegetables,
semi-dried tomatoes and a creamy mushroom sauce*
Inneholder: Melk, sulfitt

Klassisk Wienerschnitzel av kalv 219,-

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

Kveitefilet fylt med røkelaksmousse 365,-

Hvitløksristet spinat og kremet rødbetesaus
*Halibut fillet stuffed with smoked salmon mousse, garlic roasted
spinach and creamy beetroot sauce*
Inneholder: Fisk, 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

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

Dessерter

Sjokolademarquis med pæremousse 145,-

Pistasj og hasselnøtt
Chocolate marquise with pear mousse, pistachio and hazelnut
Inneholder: Hvete, egg, melk, pistasjnøtter, hasselnøtter

Solbærmousse 139,-

Med sitronmarengs og solbærcoulis
Blackcurrant mousse with lemon meringue and blackcurrant coulis
Inneholder: melk, egg, hvete

Tilslørte multer 123,-

Krem og ferskost, kanelcrumble og multecoulis
Cloudberry cream with cinnamon crumble and cloudberry coulis
Inneholder: Melk, hvete

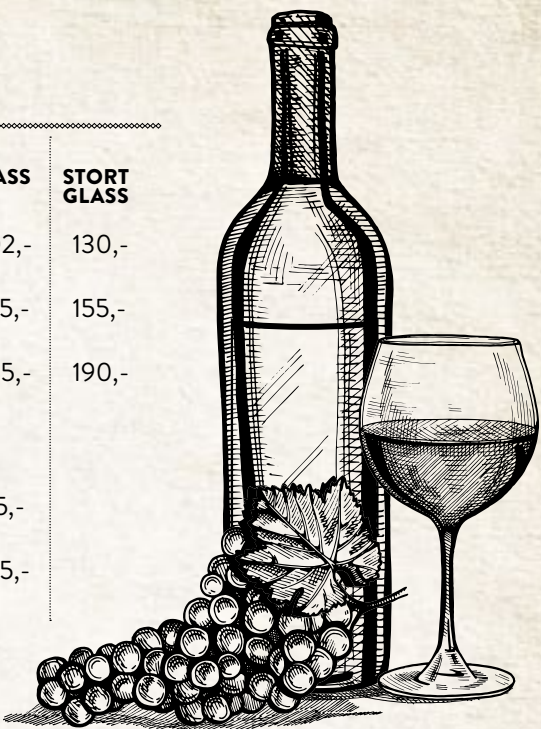
Fyrvokterens fristelse 165,-

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

HUSETS VINER

SE VÅRT VINKART FOR FLERE VINER
Alle våre viner inneholder sulfitter

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS		FLASKE	GLASS	STORT GLASS
Musserende				Røde			
Giacondi Prosecco Extra Brut	495,-	102,-		Vina Temprana Garnacha	495,-	102,-	130,-
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut	699,-	130,-		<i>Bod. Aragonesas, Campo de Borja, Spania</i>			
				Valpolicella Ripasso La Groletta	545,-	125,-	155,-
				<i>Corte Giara, Veneto, Italia</i>			
Hvite				Muga Reserva	715,-	145,-	190,-
Burrweiler Riesling Trocken	495,-	102,-	130,-	<i>Bodegas Muga, Rioja, Spania</i>			
<i>Weingut Messmer, Pfalz, Tyskland</i>							
Federspiel Grüner Veltliner	525,-	115,-	145,-	Dessertvin/Portvin			
<i>Domaine Wachau, Wachau, Østerrike</i>				Graham's Late Bottled Vintage	675,-	115,-	
Chablis	595,-	125,-	155,-	<i>Symington Family Estate, Douro, Portugal</i>			
<i>Louis Moreau, Burgund, Frankrike</i>				5 Puttonyos Aszû	795,-	135,-	
				<i>Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn</i>			
Rosé							
Rosé	495,-	102,-	130,-				
<i>Plaimont, Côte de Gasgogne, Frankrike</i>							



Fatøl
CB 0,5l 4,5% 102,-
Innholder: Bygg
Nøgne Ø Blonde 0,4l 4,5% 102,-
Innholder: Bygg, hvete
Brewdog Punk IPA 0,4 5,6% 120,-
Innholder: Bygg
Hansa Spesial IPA 0,4l 4,7% 102,-
Innholder: Bygg
Nøgne Ø Porter 0,4l 7% 130,-
Innholder: Bygg

Flaske- og boksøl
Austmann Utpå Wit 0,33l 4,5% 109,-
Innholder: Bygg, hvete
Magic Rock Brewing Salty Kiss Gooseberry 0,33l 4,1% 102,-
Innholder: Bygg, hvete
Brewdog Vagabond Pale Ale 4,5% 0,33l 109,-
Innholder: Bygg • GLUTENFRI
CB Lite 0,5l 4,2% 102,-
Innholder: Bygg • GLUTENFRI
Chimay Trappist Bleue 0,33l 9% 145,-
Innholder: Bygg
Duchesse de Bourgogne 0,33l 6,2% 139,-
Innholder: Bygg, hvete
Nøgne Ø Imperial Brown Ale 0,33l 7,5% 129,-
Innholder: Bygg, hvete
Nøgne Ø Two Captains Double IPA 0,33l 8,5% 139,-
Innholder: Bygg
Peroni 0,33l 5,1% 98,-
Innholder: Bygg
Sol 0,33l 4,5% 98,-
Innholder: Bygg
Tripel Karmeliet 0,33l 8,4% 139,-
Innholder: Bygg, hvete, havre
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l 5,40% 135,-
Innholder: Bygg, hvete

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

Breezer & ingefærøl
Breezer Mango 0,275l 4% 98,-
Innholder: Sulfitt
Stones Ginger Joe 0,33l 4% 98,-

Alkoholritt øl
Clausthaler Original 0,33l 0% 58,-
Innholder: Bygg
Clausthaler Weizen 0,33l 0% 58,-
Innholder: Bygg, hvete
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l 0% 65,-
Innholder: Bygg, hvete
Nøgne Ø Himla Humle 0,33l 0,% 65,-
Innholder: Maltet bygg, maltet hvete, havre

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 129,-
Askim Eple & Aronia Premium juice 0,75l 129,-

KLASSISKE COCKTALS

Dry Martini 139,-
<i>Gin, tørr Vermut, sitronzest • Innholder: Sulfitt</i>
Pink Gin & Tonic 135,-
<i>Bosford Pink Gin, Fever-Tree Tonic, sesongens bær</i>
Hendricks Gin & Tonic 149,-
<i>Hendricks Gin, Fever-Tree tonic, agurk, pepper</i>
The Botanist Gin & Tonic 149,-
<i>The Botanist Gin, Fever-Tree tonic, rosmarin, sitron</i>
Whiskey Sour 145,-
<i>Bourbon, sitron, sukker, eggehvite, bitters • Innholder: Egg</i>
White Lady 139,-
<i>Gin, Triple Sec, sitron</i>
Bloody Mary 145,-
<i>Vodka, tomatjuice, sitron, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper, selleri</i>
Innholder: Selleri, bygg, fisk
Martini Vibrante (alkoholfri) 79,-
<i>Martini Vibrante, tonic, appelsin</i>
Innholder: Sulfitt

Lørdagsbrunch
hos Rasmus

Tipsy tea ★ Afternoon tea
★ Høye smørbrød
Hver lørdag fra kl. 11.30
Bestill bord på 97 18 70 70

Selskapslokaler

PLANLEGGER DU SELSKAP?

Vi har store lokaler og kan servere innenfor trygge rammer

VI HAR GAVEKORT!

Gavetips til den som har alt! Spør din servitør