



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

Grillet harefilet på sopprisotto*

Med parmesan og friske urter
Grilled hare on mushroom risotto, parmesan, fresh herbs
Inneholder: Melk, sulfitt, selleri

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, honning

Kremet Stilton*

På grillet landbrød med
aprikos- og hasselnøttmarmelade
*Creamy Stilton on grilled country bread
with apricot and hazelnut jam*
Inneholder: Melk, hvete, hasselnøtter

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 •

Julemeny

Forretter

Krabberavioli 159,-
I en kremet saus med basilikum og semitørket tomat
Crab ravioli in a cream sauce with basil and semi-dried tomato
Inneholder: Hvete, skalldyr, sulfitt, melk

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

Hovedretter

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

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

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, honning, selleri

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

Kremet fisk- og skalldyrssuppe 225,-
Med det beste fra havet.
Creamed fish and shellfish soup.
Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, hvete

Desserty

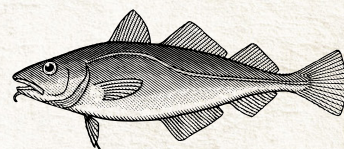
Tilslørte multer 123,-
Krem og ferskost, kanelcrumble og multecoulis
Cloudberry cream with cinnamon crumble and cloudberry coulis
Inneholder: Melk, hvete

Sjokolademarquis med pæremousse 145,-
Mørk sjokolade fylles med pæremousse og toppes med pistasj
Chocolate marquise with pear mousse and pistachio
Inneholder: Hvete, egg, melk, pistasjnetter

Tunfisk sashimi 165,-
Med agurk, syltet gulrot og en ingefærdressing med wasabi
*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, sulfitt, selleri

Kremet fisk- og skalldyrssuppe 149,-
Med det beste fra havet
Creamed fish and shellfish soup
Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, hvete



Lutefisk

Med bacon, baconfett, to typer sennep,
smørdampede poteter og bestemors ertestuung
Traditional Norwegian lutefisk with garnish
Inneholder: Fisk, sulfitt, sennep, melk, hvete

398,-

2. gang servering 145,-

Annet tilbehør tilgjengelig på forespørsel:
Lefser, mørk/lys sirup, revet brunost

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

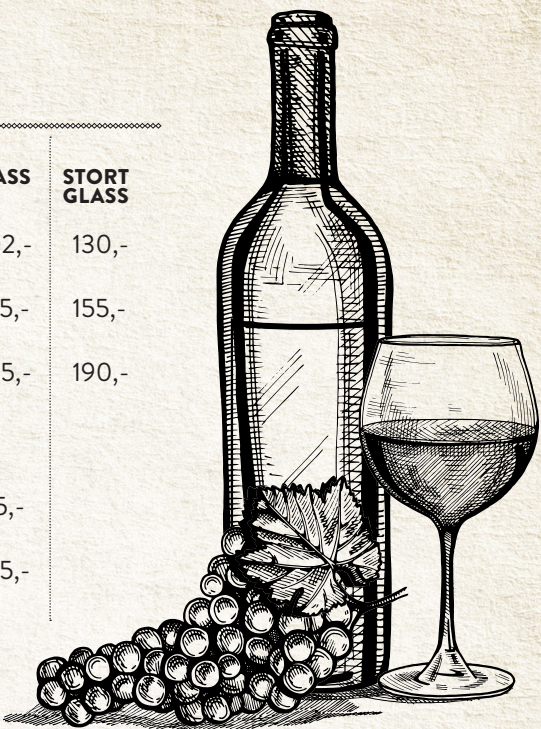
Fyrvokterens fristelse 165,-
Mørk og hvit sjokolade glasert med melkesjokolade.
Serveres frossen med sitrussalat med mynte
*Dark and white chocolate glazed with milk chocolate.
Served frozen with citrus salad with mint*
Inneholder: Melk, egg, hvete

Solbærmousse 139,-
Med sitronmarengs og solbærcoulis
Blackcurrant mousse with lemon meringue and blackcurrant coulis
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,-
Hvite				<i>Corte Giara, Veneto, Italia</i>			
Burrweiler Riesling Trocken	495,-	102,-	130,-	Muga Reserva	715,-	145,-	190,-
<i>Weingut Messmer, Pfalz, Tyskland</i>				<i>Bodegas Muga, Rioja, Spania</i>			
Federspiel Grüner Veltliner	525,-	115,-	145,-				
<i>Domaine Wachau, Wachau, Østerrike</i>				Dessertvin/Portvin			
Chablis	595,-	125,-	155,-	Graham's Late Bottled Vintage	675,-	115,-	
<i>Louis Moreau, Burgund, Frankrike</i>				<i>Symington Family Estate, Douro, Portugal</i>			
				5 Puttonyos Aszû	795,-	135,-	
Rosé				<i>Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn</i>			
Rosé	495,-	102,-	130,-				
<i>Plaimont, Côte de Gasgogne, Frankrike</i>							



Fatøl	
CB 0,5l 4,5%	102,-
Innholder: Bygg	
CB Juleøl 0,5l 6,5%	129,-
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,-

Alkoholfritt 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

CB Julebrus 0,33l	55,-
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