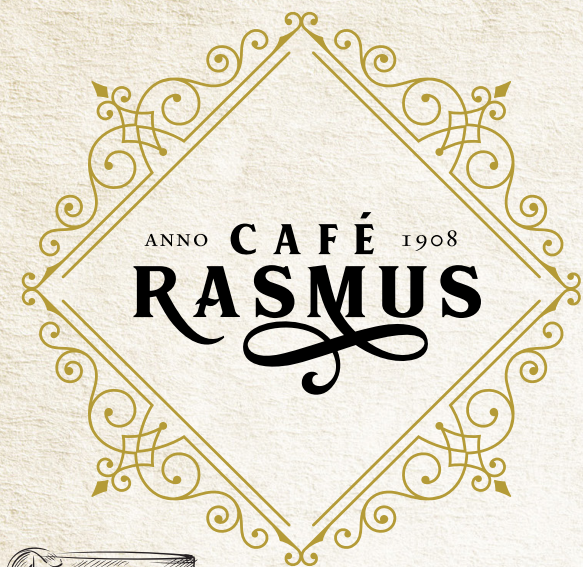




Apéritif

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*

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

Solbærmousse

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

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

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

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, sulfitt

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

Husmannskost

SERVERES MAN-FRE FREM TIL KL 18.00

Traditional Norwegian home cooking.

Served until 6pm Monday - Friday

Fiskegrateng 189,-

Med råkost, småpoteter og beurre noisette med sitron
*Norwegian fish pie with crudités, small potatoes
and beurre noisette*
Inneholder: Fisk, melk, hvete

Viltkarbonade 189,-

Serveres med sautert sopp, løk og grønnkål.
Kremet viltsaus, rørte tyttebær og kokte poteter
*Game patties served with sautéed mushrooms, onions and kale.
Creamy game sauce, stirred lingonberries and boiled potatoes*
Inneholder: Melk, sulfitt

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

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

Kardemommeglasert pære i tertebunn ... 149,-
Eplepuré, pinjekjernecrumble og englehår. Serveres med
vaniljeis
*Cardamom glazed pear tart served with apple puree, pine nut
crumble and angel hair. Served with vanilla ice cream*
Inneholder: Hvete, melk, egg

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 399,-
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

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

Mandel og paprikabakt lange 319,-
Blomkålpuré, fritert kapers og erteskudd, beurre blanc
med skreiperler
*Almond and paprika baked ling, cauliflower puree, fried capers and
peas, beurre blanc with Bottarga Boreale*
Inneholder: Fisk, sulfitt, mandel, hvete

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

Smørflyndre Walewska 329,-
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

Pepperbiff à la Rasmus 299,-
Ytrefilet rulles i pepper og grilles. Serveres med karamellisert
løk, småtomat og marinert aromasopp, 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 mushrooms, a creamy pepper
sauce flavored with Cognac. Comes with parmesan fries*
Inneholder: Sulfitt, melk, selleri

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

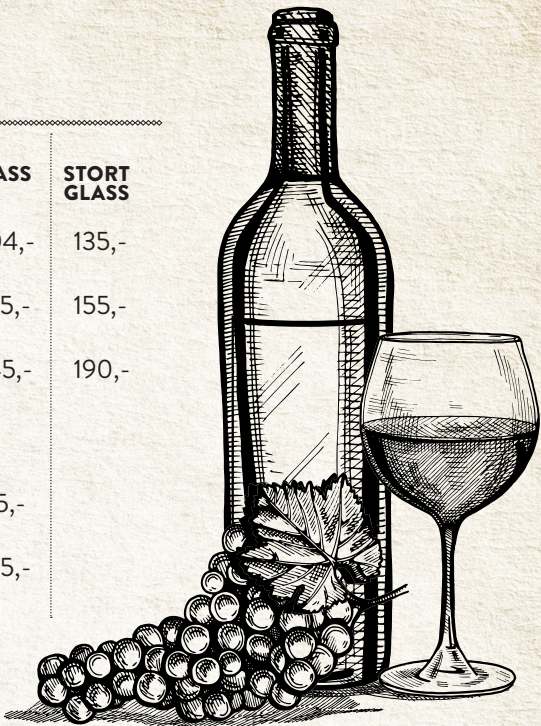
CAFÉ RASMUS ER EN
KONTANTLØS RESTAURANT
Vi tar de fleste bankkort eller kredittkort

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

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS		FLASKE	GLASS	STORT GLASS
Musserende				Røde Vina Temprana Garnacha <i>Bod. Aragonesas, Campo de Borja, Spania</i> Valpolicella Ripasso La Groletta <i>Corte Giara, Veneto, Italia</i> Muga Reserva <i>Bodegas Muga, Rioja, Spania</i>			
Giacondi Prosecco Extra Brut	499,-	104,-					
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut	699,-	130,-					
Hvite Burrweiler Riesling Trocken <i>Weingut Messmer, Pfalz, Tyskland</i> Federspiel Grüner Veltliner <i>Domaine Wachau, Wachau, Østerrike</i> Chablis <i>Louis Moreau, Burgund, Frankrike</i>				Dessertvin/Portvin Graham's Late Bottled Vintage <i>Symington Family Estate, Douro, Portugal</i> 5 Puttonyos Aszù <i>Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn</i>			
	499,-	104,-	135,-		499,-	104,-	135,-
	525,-	115,-	145,-		545,-	125,-	155,-
	595,-	125,-	155,-		715,-	145,-	190,-
Rosé Rosé <i>Plaimont, Côte de Gasgogne, Frankrike</i>					675,-	115,-	
	499,-	104,-	135,-		795,-	135,-	



Fatøl	
CB 0,5l 4,5%	104,-
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