



APÉRITIFS

Dry Martini 155,-

Gin, torr Vermut, sitronzest

Inneholder: Sulfit

Gimlet 155,-

Gin, Lime juice Cordial, fersk lime

Inneholder: Sulfit

Kir Royale 155,-

Crème de Cassis, Champagne

Inneholder: Sulfit

Glass Champagne 149,-

Inneholder: Sulfit

Glass Prosecco 117,-

Inneholder: Sulfit

Ginsh Tonic 99,-

Alkoholfri!

Ginsh alkoholfri gin, Fever-Tree tonic, sitronskive

Inneholder: Sulfit

ALLE RETTENE SERVERES SOM DE ER

Vennligst ingen endringer

Dishes are served as described

– Please no substitutions

DESSERTER

BRINGEBÆRMOUSSE 165,-

Bringebærmousse på kakebunn med hvit sjokolade, sitronkrem, bringebærcoulis og bringebærgelé
Raspberry mousse cake base with white chocolate, lemon cream, raspberry coulis and raspberry jelly

Inneholder: Melk, egg, hvete

CRÈME BRÛLÉE 175,-

Crème Brûlée

Inneholder: Melk, egg

SJOKOLADEFONDANT

VALHRONA 185,-

Med vaniljeis

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Inneholder: Melk, egg, hvete

MERK: RASMUS ER EN KONTANTLØS RESTAURANT

Vi tar de fleste bankkort eller kredittkort

This is a cashless restaurant

— ANNO 1908 —
RASMUS

A touch of France

SOMMERMENY

FORRETTER

ØSTERS NATURELL

55,- pr stk | 3 stk 165,- | 6 stk 330,-

Med sjalottløk og rødvinseddik

Oyster with shallots and red wine vinegar

Inneholder: Bløtdyr, sulfit

SJØKREPSRISOTTO 195,-

Serveres med nygrillet sjøkreps, blomkål,

ørretrogn og sjøkrepsbisque

Crayfish risotto with grilled crayfish, cauliflower, trout roe and crayfish bisque

Inneholder: Melk, fisk, skaldyr, sulfit

STEKT KAMSKJELL 189,-

Serveres med pepperrot krem og sellerirot & tahinipuré

Fried scallop served with horseradish cream and celery root & tahini puree

Inneholder: Bløtdyr, melk, sulfit, sesam

OKSETARTAR 185,-

Med karsemajones, syltede sennepsfrø, sprøstekt løk og gravet eggeplomme

Beef tartare with cress mayonnaise, pickled mustard seeds, crispy fried onions and cured egg yolk

Inneholder: Egg, sennep, sulfit

Hovedretter



FRA HAVET

FROM THE SEA

MOULES FRITES 259,-

Dampede blåskjell i kremet hvitvinsaus med urter og hvitløk. Serveres med pommes frites og aioli

Steamed mussels in creamy white wine sauce with herbs and garlic.

Served with French fries and aioli

Inneholder: Melk, bløtdyr, sulfit, egg, sennep

FISK- OG SKALLDYRSUPPE 289,-

Kremet fisk- og skaldyrssuppe med dagens fangst. Laget på skaldyrkraft.

Serveres med brød og smør.

Creamed fish and shellfish soup.

Served with bread and butter

Inneholder: Melk, fisk, skaldyr, bløtdyr, hvete, sulfit

DAGENS FISK 295,-

Spør din servitør om dagens fisk og tilbehør

Ask your waiter about fish of the day

Inneholder: Spør din servitør

BAKT KVEITE 395,-

Med pastinakkpuré, sukkererter, spisskål og kremet fiskesaus

Baked halibut with parsnip puree, sugar snap peas, collard greens and creamy fish sauce

Inneholder: Melk, sulfit

SJØKREPSRISOTTO 349,-

Serveres med nygrillet sjøkreps, blomkål,

ørretrogn og sjøkrepsbisque

Serveres med brød og smør.

Crayfish risotto served with grilled crayfish, cauliflower, trout roe and crayfish bisque. Bread and butter

Inneholder: Melk, fisk, skaldyr, hvete, sulfit



FRA GRILLEN

FROM THE GRILL

DUCK A L'ORANGE 349,-

Andelårconfit med potetmos, bakte betes og mandarin saus
Duck confit with mashed potatoes, baked beets and mandarin orange sauce

Inneholder: Melk, sulfit

STEAK FRITES 395,-

Med østerssopp og asparges bønner, bearnaise og pommes frites
With oyster mushrooms and asparagus beans, béarnaise and fries

Inneholder: Melk, egg, sulfit, selleri, sennep

**CHEESE &
BACONBURGER 295,-**

Med bacon, Gruyère, cornichons, løk og husets hamburgerdressing.
(Glutenfritt brød + 25,-)
Burger topped with bacon, Gruyère, cornichons, onions and hamburger dressing
(Gluten free bun + NOK 25)

Inneholder: Melk, hvete, sennep, egg, sulfit



FRA GÅRDEN

FROM THE FARM

OKSETARTAR 329,-

Med karsemajones, syltede sennepsfrø, sprøstekt løk og gravet eggeplomme.

Serveres med pommes frites

Beef tartare with cress mayonnaise, pickled mustard seeds, crispy fried onions, cured egg yolk and fries

Inneholder: Egg, sennep, sulfit

KYLLINGSALAT 225,-

Grillet kyllingbryst, fransk vinaigrette, cherrytomater og parmesan.

Serveres med brød og smør

Chicken salad with breaded and fried chicken, French vinaigrette, cherry tomatoes and parmesan. Served with bread and butter

Inneholder: Hvete, melk, sennep

SELLERIROT 289,- 

Bakt og fritert rotselleri med hasselnøtter,

sellerirotpuré og hasselnøttvinaigrette

Baked and fried celery root with hazelnuts, celery root puree and hazelnut vinaigrette

Inneholder: Sesam, selleri, hasselnøtter

Kjøkkensjefen anbefaler

DAGENS 3-RETTERS

KR 399,-

Kjøkkensjefen setter sammen en smakfull meny med sesongens råvarer.

Spør din servitør om dagens meny

Today's 3 course meal. Ask your waiter about today's menu

VIN PÅ GLASS

SE VÅRT VINKART FOR FLERE VINER
Alle våre viner inneholder sulfitter

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS		FLASKE	GLASS	STORT GLASS
MUSSERENDE & CHAMPAGNE				RØDE			
Prosecco Extra Dry	565,-	117,-		Husets rødvin	565,-	117,-	148,-
Husets Champagne	795,-	149,-		Spätburgunder	635,-	135,-	165,-
HVITE				<i>Tyskland</i>			
Husets hvitvin	550,-	117,-	148,-	Chianti Classico	675,-	145,-	185,-
Grüner Veltliner	635,-	135,-	165,-	<i>Italia</i>			
<i>Østerrike</i>				DESSERTVIN/PORTVIN			
Chablis	695,-	165,-	210,-	Portvin	725,-	130,-	
<i>Frankrike</i>				<i>Portugal</i>			
ROSÉ				Beerenauslese	695,-	130,-	
Hustes rosévin	565,-	117,-	148,-	<i>Wachau, Østerrike</i>			

FATØL

CB 0,5l 4,5%	125,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Mango IPA 0,4l 4,7%	118,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Spesial IPA 0,4l 4,7%	120,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Blonde 0,4l 4,5%	118,-
Inneholder: Hvete, rug	
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l 4,5%	135,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Porter 0,4l 7%	152,-
Inneholder: Bygg	

FLASKE- OG BOKSØL

CB Lite 0,5l 4,2%	125,-
Inneholder: Bygg • GLUTENFRI	
Chimay Trappist Bleue 0,33l 9%	162,-
Inneholder: Bygg	
Duchesse de Bourgogne 0,33l 6,2%	159,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Two Captains Double IPA 0,33l 8,5%	152,-
Inneholder: Bygg	
Birra Moretti 0,33l 4,6%	110,-
Inneholder: Bygg	
Sol 0,33l 4,5%	110,-
Inneholder: Bygg	
Tripel Karmeliet 0,33l 8,4%	157,-
Inneholder: Bygg, hvete, havre	
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l 5,40%	149,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Heineken 0,33l 4,7%	110,-
Inneholder: Bygg	

CIDER

Bulmers Original Cider 0,5l 4,5%	145,-
Inneholder: Sulfitt	
Bulmers Red Berries & Lime 0,5l 4%	145,-
Inneholder: Sulfitt	
Østkyst cider 0,33l 4,7%	110,-
Inneholder: Sulfitt	

RUSBRUS & INGEFÆRØL

Smirnoff Ice Tropical 0,33l 4%	110,-
Inneholder: Sulfitt	
Stones Ginger Joe 0,33l 4%	110,-
Inneholder: Sulfitt	

ALKOHOLFRITT ØL

Clausthaler Original 0,33l 0%	74,-
Inneholder: Bygg	
Heineken 0,0% 0,33l 0%	74,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l 0%	77,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Himla Humle 0,33l 0%	77,-
Inneholder: Bygg, hvete, havre	

MINERALVANN & JUICE

Coca-Cola	64,-
Coca-Cola uten sukker	64,-
Fanta	64,-
Sprite	64,-
Hansa Appelsinjuice	64,-
Hansa Eplemost	64,-
San Pellegrino 0,25l	60,-
San Pellegrino 0,75l	109,-
Iste Fersken Galvanina	77,-
Askim Summerred Premium juice 0,75l	144,-
Askim Eple & Aronia Premium juice 0,75l	144,-
Safteriet: Økologisk saft fra Stavanger 0,25l	77,-

Velg mellom blåbær, rabarbra eller rips



MELD DEG INN I VÅR
KUNDEKLUBB

Få eksklusive tilbud og
rabatter fra 13 restauranter



KLASSISKE COCKTAILS

Dry Martini	155,-
Gin, tørr Vermut, sitronzest • Inneholder: Sulfitt	
Pink Gin & Tonic	155,-
Pink Gin, Fever-Tree Tonic, sesongens bær	
Hendricks Gin & Tonic	169,-
Hendricks Gin, Fever-Tree tonic, agurk, pepper	
Blood Orange Gin & Tonic	159,-
Beefeater Blood Orange Gin, orange Tonic Water	
Bramble & Tonic	155,-
Bombay Bramble, Fever-Tree tonic, sitronskeive	
Whiskey Sour	165,-
Bourbon, sitron, sukker, eggehvite, bitters • Inneholder: Egg	
Bloody Mary	169,-
Vodka, tomatjuice, sitron, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper, selleri	
Inneholder: Selleri, bygg, fisk	
Ginish Tonic	99,-
Ginish alkoholfri gin, Fever-Tree tonic, sitronskeive	
Inneholder: Sulfitt	



PLANLEGGER DU
SELSKAP?

Vi har store lokaler og kan
servere alle typer selskaper

Kontakt oss for selskapsmeny!