

JULEMENY

FORRETTER

LAKSETARTAR

Med avokado, agurk, rogn og dillmajones
*Salmon tartare with avocado, cucumber,
 roe and dill mayonnaise*
 Inneholder: Fisk, sulfitt, egg, hvete
 kr 189,-

FISK- OG SKALLDYRSUPPE

Kremet fisk- og skalldyrsuppe med
 dagens fangst. Laget på skalldyrkraft.
 Serveres med brød og smør.
Creamed fish and shellfish soup.
Served with bread and butter
 Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, sulfitt
 kr 185,-

OKSETARTAR

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, sulfitt
 kr 195,-



APÉRITIFS

Dry Martini 155,-

Gin, tørr Vermut, sitronzest
 Inneholder: Sulfitt

Gimlet 155,-

Gin, Lime juice Cordial, fersk lime
 Inneholder: Sulfitt

Kir Royale 159,-

Crème de Cassis, Champagne
 Inneholder: Sulfitt

Glass Champagne 149,-

Inneholder: Sulfitt

Glass Prosecco 122,-

Inneholder: Sulfitt

Ginish Tonic 99,-

Alkoholfri!
 Ginish alkoholfri gin, Fever-Tree tonic,
 sitronskive
 Inneholder: Sulfitt



Julens

3 RETTERS

KR 695,-

JULENS 3-RETTER MÅ
 VELGES AV HELE SELSKAPET

LAKSETARTAR

Med avokado, agurk, rogn og dillmajones
*Salmon tartare with avocado, cucumber,
 roe and dill mayonnaise*
 Inneholder: Fisk, sulfitt, egg, hvete

INDREFILET AV HJORT

Med beter, valnøtter, chevrekrem
 og timiansaus
*Venison tenderloin with beets, walnuts,
 chevre cream and thyme sauce*
 Inneholder: Valnøtter, melk, sulfitt

KARAMELLPUDDING

Med karamellsaus og chantillykrem
*Caramel pudding with caramel sauce
 and chantilly cream*
 Inneholder: Melk, egg

JULETALLERKEN

Hampshire ribbe med sprø svor, medisterkake og medisterpølse.
 Serveres med rødkål, julesaus og mandelpotet
*Norwegian christmas platter with roasted pork belly, pork patties
 and sausage. Served with traditional garnish*
 Inneholder: Sennep, hvete, melk, sulfitt
 kr 499,-

Anbefalt drikke

Brygghusets Juleøl • Gilde Juleakevitt
 Nøgne Ø Julefri

PINNEKJØTT

Dampet pinnekjøtt fra Vestlandet.
 Serveres med rotfruktstappe, sjysaus og mandelpotet
Dried ribs of mutton with traditional garnish
 Inneholder: Melk
 kr 625,-

Anbefalt drikke

Brygghusets juleøl • Gammel Reserve Akevitt
 Hansa eplemost

LUTEFISK

Serveres med baconfett, to typer sennep,
 smørdampede poteter og bestemors ertestuing
Traditional Norwegian lutefisk with garnish
 Inneholder: Fisk, sulfitt, sennep, melk, hvete
 kr 559,- 2. gang servering 195,-

Annet tilbehør tilgjengelig på forespørsel:

Lefser, mørk/lys sirup, revet brunost

Anbefalt drikke

CB pils • Gilde Lutefiskakevitt
 Nøgne Ø Stripped Craft

HOVEDRETTER

TORSKERYGG

Potetmos, tomat- og urtecompott,
 hvitløkschips, dillolje og rødvinssjy
*Cod served with mashed potatoes, tomato and herb compote,
 garlic chips, dill oil and red wine gravy*
 Inneholder: Fisk, melk, sulfitt
 kr 425,-

FISK- OG SKALLDYRSUPPE

Kremet fisk- og skalldyrsuppe med dagens fangst.
 Laget på skalldyrkraft. Serveres med brød og smør.
Creamed fish and shellfish soup. Served with bread and butter
 Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, sulfitt
 kr 295,-

INDREFILET AV HJORT

Med beter, valnøtter, chevrekrem og timiansaus.
 Vi anbefaler medium eller lavere stekegrad
Venison tenderloin with beets, walnuts, chevre cream and thyme sauce.
We recommend medium or lower doneness
 Inneholder: Valnøtter, melk, sulfitt
 kr 489,-

SELLERIROT ^{100% VEGAN}

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
 kr 295,-

DESSERTER

KARAMELLPUDDING

Med karamellsaus og chantillykrem
*Caramel pudding with caramel sauce
 and chantilly cream*
 Inneholder: Melk, egg
 kr 169,-

MULTEKREM

Med krumkake
*Cloudberry cream with
 Traditional Norwegian waffle cookie*
 Inneholder: Egg, melk, hvete
 kr 179,-

SJOKOLADEFONDANT VALHRONA

Med vaniljeis
Chocolate fondant with vanilla ice cream
 Inneholder: Melk, egg, hvete
 kr 185,-

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	585,-	122,-		Husets rødvin	585,-	122,-	149,-
Husets Champagne	795,-	149,-		Côtes du Rhône	675,-	145,-	185,-
HVITE				<i>Frankrike</i>			
Husets hvitvin	585,-	122,-	149,-	Rioja Reserva	795,-	175,-	225,-
Grüner Veltliner	635,-	135,-	165,-	<i>Spania</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	585,-	122,-	149,-	<i>Wachau, Østerrike</i>			

FATØL

Bryggerhusets Juleøl 0,4 6,5%	145,-
Inneholder: Bygg, hvete	
CB 0,5l 4,5%	129,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Mango IPA 0,4l 4,7%	122,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Spesial IPA 0,4l 4,7%	124,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l 4,5%	145,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Porter 0,4l 7%	159,-
Inneholder: Bygg	

FLASKE- OG BOKSØL

CB Lite 0,5l 4,2%	129,-
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 Grønn jul 0,33l 7%	155,-
Inneholder: Bygg, hvete, havre	
Nøgne Ø Two Captains Double IPA 0,33l 8,5%	152,-
Inneholder: Bygg	
Birra Moretti 0,33l 4,6%	113,-
Inneholder: Bygg	
Sol 0,33l 4,5%	113,-
Inneholder: Bygg	
Tripel Karmeliet 0,33l 8,4%	157,-
Inneholder: Bygg, hvete, havre	
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l 5,40%	155,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Heineken 0,33l 4,7%	113,-
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%	113,-
Inneholder: Sulfitt	

RUSBRUS & INGEFÆRØL

Smirnoff Ice Tropical 0,33l 4%	113,-
Inneholder: Sulfitt	
Stones Ginger Joe 0,33l 4%	113,-
Inneholder: Sulfitt	

ALKOHOLFRITT ØL

Clausthaler Original 0,33l 0%	76,-
Inneholder: Bygg	
Heineken 0,0% 0,33l 0%	76,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l 0%	79,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Julefri 0,33l 0%	79,-
Inneholder: Bygg, hvete	

MINERALVANN & JUICE

CB Julebrus	79,-
CB Julebrus uten sukker	79,-
Coca-Cola	66,-
Coca-Cola uten sukker	66,-
Fanta	66,-
Sprite Zero	66,-
Hansa Appelsinjuice	66,-
Hansa Eplemost	66,-
San Pellegrino 0,25l	60,-
San Pellegrino 0,75l	109,-
Iste Fersken Galvanina	79,-
Askim Summerred Premium juice 0,75l	144,-
Askim Eple & Aronia Premium juice 0,75l	144,-
Safteriet: Økologisk saft fra Stavanger 0,25l	79,-

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, sitronskive	
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, sitronskive	
Inneholder: Sulfitt	

Velkommen til
**LØRDAGS
BRUNCH**
HOS RASMUS

TOPSY TEA ★ AFTERNOON TEA

HVER LØRDAG FRA KL 11.30

Bestill bord på 97 18 70 70

SELSKAPSLOKALER

PLANLEGGER DU SELSKAP?

Kontakt oss for selskapsmeny



VI SERVERER
COSTA
COFFEE®