



APÉRITIFS

Dry Martini 155,-

Gin, tørr 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

Ginish Tonic 99,-

Alkoholfri!

Ginish alkoholfri gin, Fever-Tree tonic, sitronskive

Inneholder: Sulfit

RASMUS ER EN KONTANTLØS RESTAURANT

Vi tar de fleste bankkort eller kredittkort
This is a cashless restaurant

DESSERTER

LUN EPLEKAKE 175,-

Med vaniljesaus

Warm apple cake with custard

Inneholder: Egg, melk, hvete, havre

CRÈME BRÛLÉE 175,-

Crème Brûlée

Inneholder: Melk, egg

SJOKOLADEFONDANT

VALHRONA 185,-

Med vaniljeis

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Inneholder: Melk, egg, hvete



A touch of France

HØSTMENY

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

SNØKRABBESALAT 185,-

Med syltet løk og crostini

Snow crab salad with pickled onions and crostini

Inneholder: Skaldyr, melk, hvete, sulfit

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

HØVEDRETTER



FRA HAVET

FROM THE SEA

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

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

STEKT SJØTUNGE

MEUNIÈRE 395,-

Serveres med noisettesmør,

kapers og småpoteter

Sole Meunière served with noisette butter,

capers and small potatoes

Inneholder: Fisk, melk, hvete

ALLE RETTENE SERVERES SOM DE ER

Vennligst ingen endringer

Dishes are served as described

- Please no substitutions



FRA GRILLEN

FROM THE GRILL

DUCK A L'ORANGE 349,-

Andelårconfit med potetmos, bakte beter 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

BOEUF BOURGUIGNON 269,-

Oksekjaker med sjampignon og bacon i rødvinssaus. Serveres med potetmos

Beef cheeks with mushrooms and bacon in red wine sauce. Served with mashed potatoes

Inneholder: Sulfit, melk, sennep

SELLERIROT 289,- ^{100% VEGAN}

Bakt og fritert rotselleri med hasselnøtter,

sellerirotpuré og hassennøttvinaigrette

Baked and fried celery root with hazelnuts,

celery root puree and hazelnut vinaigrette

Inneholder: Sesam, selleri, hasselnøtter

Kjøkkensjefen anbefaler

DAGENS 3-RETTES

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	585,-	122,-		Husets rødvin	585,-	122,-	149,-
Husets Champagne	795,-	149,-		Côtes du Rhône	675,-	145,-	185,-
				<i>Frankrike</i>			
HVITE				Chianti Classico	675,-	145,-	185,-
Husets hvitvin	585,-	122,-	149,-	<i>Italia</i>			
Grüner Veltliner	635,-	135,-	165,-	DESSERTVIN/PORTVIN			
<i>Østerrike</i>				Portvin	725,-	130,-	
Chablis	695,-	165,-	210,-	<i>Portugal</i>			
<i>Frankrike</i>				Beerenauslese	695,-	130,-	
ROSÉ				<i>Wachau, Østerrike</i>			
Hustes rosévin	585,-	122,-	149,-				

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	
Ginisch Tonic	99,-
Ginisch 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!