



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 .. 104,-
Inneholder: Sulfitt

Martini Vibrante 79,-
Martini Vibrante, tonic, appelsin
Inneholder: Sulfitt

Smaksmeny

Grilled hvit asparges

Med brokkolipuré, estragonolje, mandler og smørssaus
Grilled white asparagus served with broccoli puree, tarragon oil, almonds and butter sauce
Inneholder: Melk, mandler

Sjøkrepsrisotto* (kun 5-retter)

Serveres med nygrillet sjøkreps, blomkål, ørretrogn og sjøkrepsbisque
Crayfish risotto served with grilled crayfish, cauliflower, trout roe and crayfish bisque
Inneholder: Melk, skalldyr, sulfitt

Oksetartar* (kun 5-retter)

Med karsemajones, syltede sennepsfrø, sprøstekt løk og gravet eggeplomme
Beef tartar with watercress mayonnaise, pickled mustard seeds, crispy fried onions and pickled egg yolk
Inneholder: Egg, melk og sennep

Lammecarre og braisert lammskank

Med er tepuré, erter, hasselbackpotet og urtesjy
Rack of lamb and braised lamb shank served with pea puree, peas, hazelnut potato and herb broth
Inneholder: Melk, sulfitt

Sitronmoussekake

Med bringebærsorbet
Lemon mousse cake with raspberry sorbet
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

Sjøkrepsrisotto 179,-
Serveres med nygrillet sjøkreps, blomkål, ørretrogn og sjøkrepsbisque
Crayfish risotto served with grilled crayfish, cauliflower, trout roe and crayfish bisque
Inneholder: Melk, skalldyr, sulfitt

Oksetartar 159,-
Med karsemajones, syltede sennepsfrø, sprøstekt løk og gravet eggeplomme
Beef tartar with watercress mayonnaise, pickled mustard seeds, crispy fried onions and pickled egg yolk
Inneholder: Egg, melk og sennep

Grilled hvit asparges 149,-
Med brokkolipuré, estragonolje, mandler og smørssaus
Grilled white asparagus served with broccoli puree, tarragon oil, almonds and butter sauce
Inneholder: Melk, mandler

Lettrøkt laks 149,-
Med dillmajones, ørretrogn og krutonger
Smoked salmon with dill mayonnaise, trout roe and croutons
Inneholder: Fisk, hvete, egg, sennep

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

Hovedretter

Lammecarré og braisert lammskank 379,-
Serveres med er tepuré, erter, hasselbackpotet og urtesjy
Rack of lamb and braised lamb shank served with pea puree, peas, hazelnut potato and herb broth
Inneholder: Melk, sulfitt

Helstekt ytrefilet av okse 339,-
Med selleripuré, bakt gulrot, foie gras-saus og fondantpotet
Roasted beef with celery puree, baked carrot, foie gras sauce and fondant potato
Inneholder: Melk, sulfitt, og selleri

Stekt torskerýgg 299,-
Potetmos, tomat- og urtekompost, hvitløkschips, dillolje og rødvin sjy
Pan-fried cod served with mashed potatoes, tomato and herb compote, garlic chips, dill oil and red wine gravy
Inneholder: Fisk, melk, sulfitt

Bakt kveite 389,-
Med pastinakk, pastinakkpuré, fløtesaus og fondantpotet
Baked halibut with parsnip, parsnip puree, cream sauce and fondant potato
Inneholder: Fisk, melk, sulfitt

Langtidsstekt svineside 279,-
Pork belly med gulrotpure, grønnkål og diablosaus
Pork belly with carrot puree, kale and diablo sauce
Inneholder: Melk, sulfitt

Klassisk Wienerschnitzel av kalv 239,-
Erter med bacon og løk, 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 skalldyrsuppe 225,-
Med det beste fra havet. Serveres med brød og smør
Creamed fish and shellfish soup. Served with bread and butter
Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, hvete

Cheddar og baconburger 239,-
Med chipotlemayo og karamellisert løk.
Serveres med fries
Burger with cheddar, bacon, chipotle mayo and caramelized onion. Served with fries
Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfitt

Bakt blomkål 209,-
Med yoghurt- og tahinisaus, mandler og granateple.
Kan også serveres vegansk
Baked cauliflower with yoghurt and tahini sauce, almonds and pomegranate. Can be made vegan
Inneholder: Melk, mandler, sesam

Dessерter

Pannacotta 129,-
Laget med nyr. Toppes med jordbærgelé, jordbærgranité og marinerte jordbær
Panna cotta made with Nyr topped with strawberry jelly, strawberry granita and marinated strawberries
Inneholder: Melk, sulfitt

Sitronmoussekake 139,-
Med bringebærsorbet
Lemon mousse cake with raspberry sorbet
Inneholder: Melk, egg, hvete

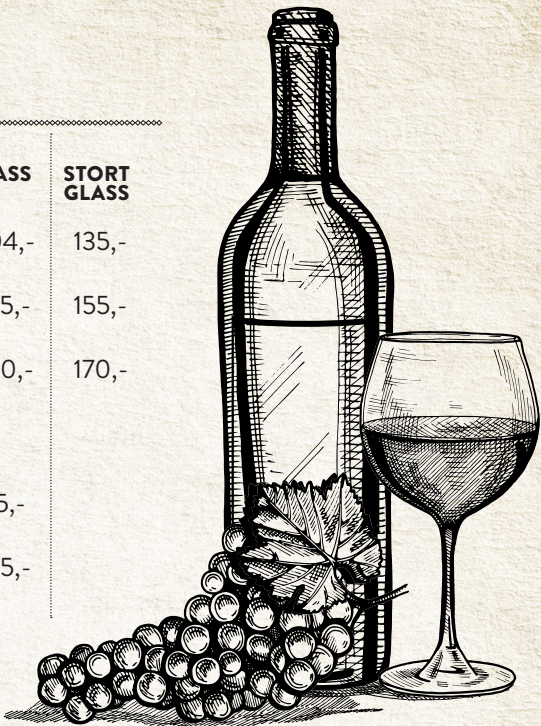
Kjøkkensjefens Sjokoladedrøm 149,-
Sjokoladecake, sjokolademousse, hvit sjokoladegelé med nyr sorbet
Chocolate cake, chocolate mousse and white chocolate jelly with nyr sorbet
Inneholder: Melk, egg

Isanretning 135,- (3 kuler) / 49,- (1 kule)
Tre kuler nyrørt iskrem og sorbet.
Spør din servitør om dagens utvalg.
Three scoops homemade ice cream and sorbet. Ask your waiter about today's selection.
Inneholder: Melk, egg, sulfitt

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	499,-	104,-		Vina Temprana Garnacha	499,-	104,-	135,-
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut	699,-	130,-		<i>Bod. Aragonesas, Campo de Borja, Spania</i>			
				Valpolicella Ripasso La Groletta	545,-	125,-	155,-
				<i>Corte Giara, Veneto, Italia</i>			
Hvite				La Vignée Pinot Noir	645,-	130,-	170,-
Burrweiler Riesling Trocken	499,-	104,-	135,-	<i>Domaine Bouchard, Burgund, Frankrike</i>			
<i>Weingut Messmer, Pfalz, Tyskland</i>							
Federspiel Grüner Veltliner	525,-	115,-	145,-	Dessertvin/Portvin			
<i>Domaine Wachau, Wachau, Østerrike</i>				Graham's Late Bottled Vintage	675,-	115,-	
Chablis	595,-	125,-	155,-	<i>Symington Family Estate, Douro, Portugal</i>			
<i>Louis Moreau, Burgund, Frankrike</i>				5 Puttonyos Aszû	795,-	135,-	
				<i>Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn</i>			
Rosé							
Rosé	499,-	104,-	135,-				
<i>Plaimont, Côte de Gascogne, Frankrike</i>							



Fatøl
CB 0,5l 4,5% 109,-
Innholder: Bygg
Hansa Mango IPA 0,4l 4,7% 102,-
Innholder: Bygg
Hansa Spesial IPA 0,4l 4,7% 109,-
Innholder: Bygg, hvete
Nøgne Ø Blonde 0,4l 4,5% 105,-
Innholder: Bygg, hvete
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,4l 4,5% 105,-
Innholder: Bygg, hvete
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% 104,-
Innholder: Bygg, hvete
Brewdog Vagabond Pale Ale 4,5% 0,33l 109,-
Innholder: Bygg • GLUTENFRI
CB Lite 0,5l 4,2% 109,-
Innholder: Bygg • GLUTENFRI
Chimay Trappist Bleue 0,33l 9% 155,-
Innholder: Bygg
Duchesse de Bourgogne 0,33l 6,2% 149,-
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% 145,-
Innholder: Bygg, hvete, havre
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l 5,40% 139,-
Innholder: Bygg, hvete

Cider
Apple Thieves Cider 0,33l 4,5% 105,-
Innholder: Sulfitt
Bulmers Original Cider 0,5l 4,5% 132,-
Innholder: Sulfitt
Bulmers Zesty Blood Orange 0,5l 4% 132,-
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 56,-
Coca-Cola uten sukker 56,-
Fanta 56,-
Sprite 56,-
Hansa Appelsinjuice 56,-
Hansa Eplemost 56,-
Olden Blå med kullsyre 56,-
Olden Gul med kullsyre 56,-
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. 12.00

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