



Apéritif

Dry Martini 139,- Gin, tørr Vermut, sitronzest Inneholder: Sulfit	White Lady 139,- Gin, Triple Sec, sitron
Whiskey Sour 145,- Bourbon, sitron, sukker, eggehvite, bitters Inneholder: Egg	Glass Champagne .. 130,- Inneholder: Sulfit
Pink Gin & Tonic 135,- Bosford Pink Gin, Fever-Tree Tonic, sesongens bær	Glass musserende .. 104,- Inneholder: Sulfit
	Martini Vibrante 79,- Martini Vibrante, tonic, appelsin Inneholder: Sulfit

Smaksmeny

Grillet hvit asparges

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

Sjökrepserisotto* (kun 5-retter)

Serveres med nygrillet sjökrep, blomkål, ørretrogn og sjökrepbisque
Crayfish risotto served with grilled crayfish, cauliflower, trout roe and crayfish bisque
Inneholder: Melk, skaldyr, sulfit

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 erstepuré, erter, hasselbackpotet og urtesjy
Rack of lamb and braised lamb shank served with pea puree, peas, hazelnut potato and herb broth
Inneholder: Melk, sulfit

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

Grillet hvit asparges 149,-
Med brokkolipuré, estragonolje, mandler og smørssaos
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

Fiskesuppe 149,-
Kremet fisk- og skaldyr med dagens fangst
Creamed fish and shellfish sup
Inneholder: Melk, fisk, skaldyr, hvete

Sjökrepserisotto 179,-
Serveres med nygrillet sjökrep, blomkål, ørretrogn og sjökrepbisque
Crayfish risotto served with grilled crayfish, cauliflower, trout roe and crayfish bisque
Inneholder: Melk, skaldyr, sulfit

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

Hovedretter

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

Biff 339,-
Helstekt ytrefilet av okse med selleripuré, bakt gulrot, foie gras-saus og fondantpotet
Roasted sirloin of beef with celery puree, baked carrot, foie gras sauce and fondant potato
Inneholder: Melk, Egg

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

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

Klassisk Wienerschnitzel av kalv 259,-
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

Fiskesuppe 225,-
Kremet fisk- og skaldyrssuppe med dagens fangst.
Serveres med brød og smør
Creamed fish and shellfish soup. Served with bread and butter
Inneholder: Melk, fisk, skaldyr, hvete

SKALLDYRFAT

Reker, snøkrabbe, kremet blåskjell, østers, råmarinert kamskjell og gratinert ½ hummer serveres med fersk loff og majones
kr 649,-

Shrimps, snow crab, creamy mussels, oysters, raw marinated scallops and gratinated ½ lobster served with fresh white bread and mayonnaise
Inneholder: Skaldyr, bløtdyr, melk, egg, hvete

ØSTERS

Franske Fine de claire serveres med rødvinnseddik og sjalottløk
Fine de claire oysters served with red wine vinegar and shallots
3 stk 126,- | 6 stk 252,-
Inneholder: Bløtdyr, sulfit

Sørlandsræger **Dagens pris**
400gr reker serveres med fersk loff og majones
Shrimps served with white bread and mayo
Inneholder: Skaldyr, egg, hvete, melk

Cheddar og baconburger 249,-
Med chipotlemayo og karamellisert løk.
Serveres med fries
Burger with cheddar, bacon, chipotle mayo and caramelized onion. Served with fries
Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfit

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

Desserten

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, sulfit

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, 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, sulfit

HUSETS VINER

SE VÅRT VINKART FOR FLERE VINER
Alle våre viner inneholder sulfitter

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS
Musserende			
Giacondi Prosecco Extra Brut	499,-	104,-	
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut	699,-	130,-	
Hvite			
Burrweiler Riesling Trocken	499,-	104,-	135,-
Weingut Messmer, Pfalz, Tyskland			
Federspiel Grüner Veltliner	525,-	115,-	145,-
Domaine Wachau, Wachau, Østerrike			
Chablis	595,-	125,-	155,-
Louis Moreau, Burgund, Frankrike			
Rosé			
Rosé	499,-	104,-	135,-
Plaimont, Côte de Gascogne, Frankrike			

Røde

Vina Temprana Garnacha
Bod. Aragonesas, Campo de Borja, Spania
Valpolicella Ripasso La Groletta
Corte Giara, Veneto, Italia
La Vignée Pinot Noir
Domaine Bouchard, Burgund, Frankrike

Dessertvin/Portvin

Graham's Late Bottled Vintage
Symington Family Estate, Douro, Portugal
5 Puttonyos Aszù
Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS
	499,-	104,-	135,-
	545,-	125,-	155,-
	645,-	130,-	170,-
	675,-	115,-	
	795,-	135,-	



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 0,5l 4,5%	120,-
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	
Bulmers Red Berries & Lime 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,-
Safteriet: Økologisk saft fra Stavanger 0,25l	65,-
Velg mellom blåbær, rabarbra eller rips	

KLASSISKE COCKTALS

Dry Martini	139,-
Gin, tørr Vermut, sitronzest • Innholder: Sulfitt	
Pink Gin & Tonic	135,-
Bosford Pink Gin, Fever-Tree Tonic, sesongens bær	
Hendricks Gin & Tonic	149,-
Hendricks Gin, Fever-Tree tonic, agurk, pepper	
The Botanist Gin & Tonic	149,-
The Botanist Gin, Fever-Tree tonic, rosmarin, sitron	
Whiskey Sour	145,-
Bourbon, sitron, sukker, eggehvete, bitters • Innholder: Egg	
White Lady	139,-
Gin, Triple Sec, sitron	
Bloody Mary	145,-
Vodka, tomatjuice, sitron, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper, selleri	
Innholder: Selleri, bygg, fisk	
Martini Vibrante (alkoholfri)	79,-
Martini Vibrante, tonic, appelsin	
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