

• CAFÉ RASMUS •  
**MENY**

## APÉRITIFS

**Dry Martini** ..... 145,-

Gin, tørr Vermut, sitronzest

Inneholder: Sulfit

**Whiskey Sour** ..... 149,-

Bourbon, sitron, sukker, eggehvite, bitters

Inneholder: Egg

**Pink Gin & Tonic** ... 145,-

Bosford Pink Gin, Fever-Tree Tonic, sesongens bær

**White Lady** ..... 145,-

Gin, Triple Sec, sitron

**Glass Champagne** .. 130,-

Inneholder: Sulfit

**Glass musserende** .. 104,-

Inneholder: Sulfit

**Martini Vibrante** ..... 79,-

**Alkoholfri!**

Martini Vibrante non alcoholic Vermouth, tonic, appelsin

Inneholder: Sulfit

## SMAKSMENY

Menyene kan endres pga. råvaretilgang  
Smaksmenyene må velges av hele bordet

### 7-RETTER

KR 849,- ★ VINPAKKE KR 849,-  
Se hovedmeny for innhold og allergener

**Oysters Rockefeller**

**Sjørepsrisotto**

**Stekt torskerygg**

**Bakt gresskar**

**Oksetartar**

**Andebryst**

**Profiteroles**

### 5-RETTER

KR 695,- ★ VINPAKKE KR 625,-  
Se hovedmeny for innhold og allergener

**Sjørepsrisotto**

**Bakt gresskar**

**Oksetartar**

**Andebryst**

**Profiteroles**

### 3-RETTER

KR 545,- ★ VINPAKKE KR 395,-  
Se hovedmeny for innhold og allergener

**Sjørepsrisotto**

**Andebryst**

**Profiteroles**

ANNO CAFÉ 1908  
**RASMUS**



# FORRETTER

**Oysters Rockefeller** ..... 169,-

Gratinerte østers

*Gratinated oysters*

Inneholder: Bløtdyr, melk, hvete

**Laksetartar** ..... 139,-

Med limemajones, ørretrogn og rugchips

*Salmon tartare with lime mayonnaise, trout roe and rye chips*

Inneholder: Fisk, hvete, egg, melk

**Fisk- og skaldyrssuppe** ..... 149,-

Kremet fisk- og skaldyr med dagens fangst

*Creamed fish and shellfish soup*

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

**Sjørepsrisotto** ..... 179,-

Serveres med nygrillet sjøreps, blomkål, ørretrogn og sjørepsbisque

*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

**Juletallerken** ..... 339,-

Ribbe med sprø svor, medisterkake og medisterpølse.

Serveres med rødkål, julesaus og persillepoteter

*Norwegian christmas platter with roasted pork belly, pork patties and sausage. Served with traditional garnish*

Inneholder: Sennep, hvete, melk, sulfit

**Pinnekjøtt** ..... 419,-

Dampet pinnekjøtt fra Vestlandet serveres med

rotfruktstappe, sjysaus og persillepoteter

*Dried ribs of mutton served with traditional garnish*

Inneholder: Melk

**Pannestekt andebryst** ..... 339,-

Med søtpotetkrem, braisert fennikel og urtesjy

*Pan-fried duck breast with sweet potato puree, braised fennel and herb broth*

Inneholder: Melk, sulfit

**Stekt torskerygg** ..... 299,-

Potetmos, tomat- og urtekompost, hvitløkschips, dillolje

og rødvinsjy

*Pan-fried cod served with mashed potatoes, tomato and herb compote, garlic chips, dill oil and red wine gravy*

Inneholder: Fisk, melk, sulfit

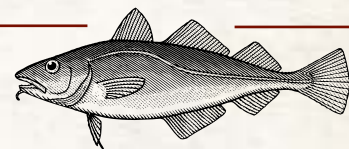
**Fisk- og skaldyrssuppe** ..... 225,-

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, bløtdyr, hvete, sulfit



## LUTEFISK

Serveres med baconfett, to typer sennep, smørdampede poteter og bestemors ertestuing

*Traditional Norwegian lutefisk with garnish*

Inneholder: Fisk, sulfit, sennep, melk, hvete

**398,-**

**2. gang servering 145,-**

Annet tilbehør tilgjengelig på forespørsel:

Lefser, mørk/lys sirup, revet brunost

**Cheddar og baconburger** ..... 249,-

Med røkt cheddar, bacon og relish. Serveres med fries

*Burger with cheddar, bacon and relish. Served with fries*

Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfit

**Bakt gresskar** ..... 219,-

Med tomat/rosinkompott, gresskarpuré og gresskarolje

*Roasted pumpkin with tomato/raisin compote, pumpkin puree and pumpkin seed oil*

Inneholder: Sulfit

**Indrefilet av hjort** ..... 389,-

Med beter, valnøtter, chevrekrem og timiansaus

*Venison tenderloin with beets, walnuts, chevre cream and thyme sauce*

Inneholder: Valnøtter, melk, sulfit

# DESSERTER

**Karamellpudding** ..... 149,-

Med pisket krem og karamellsaus

*Crème caramel with whipped cream and caramel sauce*

Inneholder: Melk, egg

**Multekrem** ..... 149,-

Med krumkake

*Cloudberry cream with Norwegian waffle cookie*

Inneholder: Melk, egg, sulfit

**Profiteroles** ..... 149,-

Vannbakkels med vaniljekrem og varm sjokoladesaus

*With vanilla cream and hot chocolate sauce*

Inneholder: Hvete, melk, egg

**Kjøkkensjefens sjokoladedrøm** ..... 149,-

Sjokoladecake, sjokolademousse, hvit sjokoladegelé

med nýrsorbet

*Chocolate cake, chocolate mousse, white chocolate jelly with nyr sorbet*

Inneholder: Melk, egg

RETTENE SERVERES SOM DE ER

Vennligst ingen endringer

*Dishes are served as described. Please no changes*

CAFÉ RASMUS ER EN KONTANTLØS RESTAURANT

Vi tar de fleste bankkort eller kredittkort

*This is a cashless restaurant. We accept most credit cards*



# HUSETS VINER

SE VÅRT VINKART FOR FLERE VINER

Alle våre viner inneholder sulfitter

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS		FLASKE	GLASS	STORT GLASS
<b>Musserende</b>				<b>Røde</b>			
Cartemesia Prosecco Extra Dry	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	545,-	125,-	155,-
<b>Hvite</b>				<i>Torre del Falasco, Veneto, Italia</i>			
Burrweiler Riesling Trocken	499,-	104,-	135,-	La Vignée Pinot Noir	645,-	130,-	170,-
<i>Weingut Messmer, Pfalz, Tyskland</i>				<i>Domaine Bouchard, Burgund, Frankrike</i>			
Federspiel Grüner Veltliner	525,-	115,-	145,-				
<i>Domaine Wachau, Wachau, Østerrike</i>				<b>Dessertvin/Portvin</b>			
Chablis	595,-	125,-	155,-	Graham's Late Bottled Vintage	675,-	115,-	
<i>Louis Moreau, Burgund, Frankrike</i>				<i>Symington Family Estate, Douro, Portugal</i>			
<b>Rosé</b>				5 Puttonyos Aszù	795,-	135,-	
Rosé	499,-	104,-	135,-	<i>Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn</i>			
<i>Plaimont, Côte de Gascogne, Frankrike</i>							

<b>Fatøl</b>	
CB 0,5l   4,5%	109,-
Inneholder: Bygg	
CB Juleøl 0,5l   6,5%	139,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Mango IPA 0,4l   4,7%	102,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Spesial IPA 0,4l   4,7%	109,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l   4,5%	120,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Porter 0,4l   7%	130,-
Inneholder: Bygg	

<b>Flaske- og boksøl</b>	
Austmann Utpå Wit 0,33l   4,5%	109,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Magic Rock Brewing Salty Kiss Gooseberry 0,33l   4,1%	104,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Brewdog Vagabond Pale Ale 4,5% 0,33l	109,-
Inneholder: Bygg • GLUTENFRI	
CB Lite 0,5l   4,2%	109,-
Inneholder: Bygg • GLUTENFRI	
Chimay Trappist Bleue 0,33l   9%	155,-
Inneholder: Bygg	
Duchesse de Bourgogne 0,33l   6,2%	149,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Imperial Brown Ale 0,5l   7,5%	145,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Two Captains Double IPA 0,33l   8,5%	139,-
Inneholder: Bygg	
Peroni 0,33l   5,1%	98,-
Inneholder: Bygg	
Sol 0,33l   4,5%	98,-
Inneholder: Bygg	
Tripel Karmeliet 0,33l   8,4%	145,-
Inneholder: Bygg, hvete, havre	
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l   5,40%	139,-
Inneholder: Bygg, hvete	

<b>Cider</b>	
Bulmers Original Cider 0,5l   4,5%	132,-
Inneholder: Sulfitt	
Bulmers Red Berries & Lime 0,5l   4%	132,-
Inneholder: Sulfitt	
Østkyst cider 0,33l   4,7%	104,-
Inneholder: Sulfitt	

<b>Breezer &amp; ingefærøl</b>	
Breezer Mango 0,275l   4%	98,-
Inneholder: Sulfitt	
Stones Ginger Joe 0,33l   4%	98,-

<b>Alkoholfritt øl</b>	
Clausthaler Original 0,33l   0%	58,-
Inneholder: Bygg	
Santa Clausthaler 0,33l   0%	58,-
Inneholder: Bygg	
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l   0%	65,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Himla Humle 0,33l   0%	65,-
Inneholder: Maltet bygg, maltet hvete, havre	

<b>Mineralvann &amp; juice</b>	
CB Julebrus 0,33l	56,-
Coca-Cola	56,-
Coca-Cola uten sukker	56,-
Fanta	56,-
Sprite	56,-
Hansa Appelsinjuice	56,-
Hansa Eplemost	56,-
Olden Blå 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,-
<i>Velg mellom plomme, blåbær, rabarbra eller rips</i>	



## KLASSISKE COCKTAILS

Dry Martini	145,-
<i>Gin, tørr Vermut, sitronzest • Inneholder: Sulfitt</i>	
Pink Gin & Tonic	145,-
<i>Bosford Pink Gin, Fever-Tree Tonic, sesongens bær</i>	
Hendricks Gin & Tonic	155,-
<i>Hendricks Gin, Fever-Tree tonic, agurk, pepper</i>	
The Botanist Gin & Tonic	155,-
<i>The Botanist Gin, Fever-Tree tonic, rosmarin, sitron</i>	
Whiskey Sour	149,-
<i>Bourbon, sitron, sukker, eggehvite, bitters • Inneholder: Egg</i>	
White Lady	145,-
<i>Gin, Triple Sec, sitron</i>	
Bloody Mary	149,-
<i>Vodka, tomatjuice, sitron, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper, selleri</i>	
Inneholder: Selleri, bygg, fisk	
Martini Vibrante (alkoholfri)	79,-
<i>Martini Vibrante, tonic, appelsin</i>	
Inneholder: Sulfitt	

## LØRDAGS BRUNCH

HOS RASMUS

Tipsy tea ★ Afternoon Tea ★ 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