

• RASMUS • MENY

APÉRITIFS

Dry Martini 145,-
Gin, tørr Vermut, sitronzest
Inneholder: Sulfit

Gimlet 145,-
Gin, Lime juice Cordial,
fersk lime
Inneholder: Sulfit

Kir Royale 145,-
Creme de Cassis, Champagne
Inneholder: Sulfit

Glass Champagne .. 130,-
Inneholder: Sulfit

Glass musserende .. 104,-
Inneholder: Sulfit

Martini Vibrante 79,-

Alkoholfri!
Martini Vibrante non alcoholic
Vermouth, tonic, appelsin
Inneholder: Sulfit

Se vårt barkart for oversikt over husets Gin & Tonic's

SMAKSMENY

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

7-RETTER

KR 865,- ★ VINPAKKE KR 849,-
Se hovedmeny for innhold og allergener

Breiflabbcarpaccio
Snøkrabbesalat
Oksetartar
Grillet gulrot fra Hesnes
Iberico
Dagens ostepretning
Spør om allergener
Rabarbra

5-RETTER

KR 735,- ★ VINPAKKE KR 645,-
Se hovedmeny for innhold og allergener

Snøkrabbesalat
Grillet gulrot fra Hesnes
Iberico
Dagens ostepretning
Spør om allergener
Rabarbra

3-RETTER

KR 595,- ★ VINPAKKE KR 425,-
Se hovedmeny for innhold og allergener

Snøkrabbesalat
Iberico
Rabarbra

— ANNO 1908 —
RASMUS

FORRETT

Breiflabbcarpaccio 159,-
Med sitronkrem, syrlig løk og agurk/gin granite
Carpaccio of monkfish with lemon cream, pickled onion and cucumber/ gin granite
Inneholder: Fisk, sulfit

Snøkrabbesalat 159,-
Med ferskost, dill og agurk
Snow crab with cream cheese, dill and cucumber
Inneholder: Melk, skalldyr, sulfit

Fisk- og skalldyrssuppe 149,-
Kremet fisk- og skalldyr med dagens fangst
Creamed fish and shellfish soup
Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, sulfit

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, 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

HOVEDRETT

Steinbit 299,-
Grillet hjertesalat, sitronkrem, sellerirotpuré og sauce vierge
Catfish with grilled coleslaw, lemon cream, celery puree and Sauce Vierge
Inneholder: Fisk, selleri, sulfit

Kveite 390,-
Med urtekrust, persillerot- og spinatpuré, sukkererter og surmelksaus
Halibut with herbal crust, parsley root and spinach puree, sugar peas and sour milk sauce
Inneholder: Hvete, fisk, melk, sulfit


Fisk- og skalldyrssuppe 235,-
Kremet fisk- og skalldyrssuppe med dagens fangst.
Serveres med brød og smør
Creamed fish and shellfish soup. Served with bread and butter
Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, sulfit

Tomahawk Steak [Til 2 personer] 799,-
Serveres med østerssopp, aspargesbønner, pommes frites og bearnaisesaus. Merk: ca 40 minutter tilbredningstid
Served with oyster mushrooms, asparagus beans, French fries and bearnaise sauce. Please note: about 40 minutes cooking time
Inneholder: Egg, melk, sulfit

Klassisk Wienerschnitzel av kalv 299,-
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

Iberico [Frittgående sortfotssvin fra Spania] 315,-
Med pastinakkpuré, purreløkskompott og estragonsaus
Free-range black Iberian pork from Spain. Served with carrot puree, tarragon mustard, baked small onions and tarragon juice
Inneholder: Melk, sennep, sulfit

Cheddar og baconburger 249,-
Med bacon, røkt cheddar, karamellisert løk og spicy chipotlemajones. Serveres med fries
Burger with bacon, smoked cheddar, caramelized onions and spicy chipotle mayonnaise. Served with fries
Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfit

Grillet gulrot fra Hesnes  219,-
Med gulrot- og tahinipuré, chilli/szechuanolje
Grilled carrot with carrot- and tahini puree, chilli/ szechuan oil
Inneholder: Sulfit, sesam

DESSERT

Karamellkrem 139,-
Serveres med aprikosorbet, aprikosgelé og søt mandelfinancier
Crème caramel served with apricot sorbet, apricot jelly and sweet almond financier
Inneholder: Melk, egg, hvete, mandler

Isanretning 129,-
Utvalg av is og sorbet laget på huset
Selection of home made ice cream and sorbet
Inneholder: Egg, melk, hvete, sulfit

Sesongens rabarbra 139,-
Med rabarbraconsommé, jordbærgelé, vannmelon og vaniljeis
Rhubarb with rhubarb consommé, strawberry jelly, watermelon and vanilla ice cream
Inneholder: Hvete, havre, melk, egg

Sjokolademousse 149,-
Med bringebær 3 ways: Géle, sorbet og marshmallows
Chocolate mousse with raspberries 3 ways: Jelly, sorbet and marshmallows
Inneholder: Melk, sulfit

RETTENE SERVERES SOM DE ER
Vennligst ingen endringer
Dishes are served as described. Please no changes

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
Musserende				Røde			
Prosecco Extra Dry	510,-	109,-		Garnacha	510,-	109,-	139,-
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut	715,-	135,-		Spania			
				Valpolicella Ripasso	575,-	125,-	155,-
Hvite				Italia			
Riesling Trocken	510,-	109,-	139,-	Pinot Noir	655,-	135,-	175,-
Tyskland				Frankrike			
Federspiel Grüner Veltliner	535,-	120,-	150,-				
Østerrike				Dessertvin/Portvin			
Chablis	605,-	130,-	160,-	Graham's Late Bottled Vintage	675,-	115,-	
Frankrike				Symington Family Estate, Douro, Portugal			
				5 Puttonyos Aszù	795,-	135,-	
Rosé				Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn			
Rosé	510,-	109,-	139,-				
Frankrike							

Fatøl	
CB 0,5l 4,5%	115,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Mango IPA 0,4l 4,7%	109,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Spesial IPA 0,4l 4,7%	115,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Blonde 0,4 4,5%	109,-
Inneholder: Bygg, hvete, rug	
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l 4,5%	125,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Porter 0,4l 7%	140,-
Inneholder: Bygg	

Flaske- og boksøl	
Austmann Utpå Wit 0,33l 4,5%	109,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Magic Rock Brewing Salty Kiss Gooseberry 0,33l 4,1%	106,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Brewdog Vagabond Pale Ale 4,5% 0,33l	109,-
Inneholder: Bygg • GLUTENFRI	
CB Lite 0,5l 4,2%	115,-
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%	149,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Two Captains Double IPA 0,33l 8,5%	145,-
Inneholder: Bygg	
Birra Moretti 0,33l 4,6%	104,-
Inneholder: Bygg	
Sol 0,33l 4,5%	104,-
Inneholder: Bygg	
Tripel Karmeliet 0,33l 8,4%	145,-
Inneholder: Bygg, hvete, havre	
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l 5,40%	139,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Heineken 0,33l 4,7%	104,-
Inneholder: Bygg	

Cider	
Bulmers Original Cider 0,5l 4,5%	135,-
Inneholder: Sulfitt	
Bulmers Red Berries & Lime 0,5l 4%	135,-
Inneholder: Sulfitt	
Østkyst cider 0,33l 4,7%	104,-
Inneholder: Sulfitt	

Breezer & ingefærøl	
Breezer Mango 0,275l 4%	102,-
Inneholder: Sulfitt	
Stones Ginger Joe 0,33l 4%	102,-

Alkoholfritt øl	
Clausthaler Original 0,33l 0%	60,-
Inneholder: Bygg	
Heineken 0,0% 0,33 0%	60,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l 0%	67,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Himla Humle 0,33l 0%	67,-
Inneholder: Maltet bygg, maltet hvete, havre	

Mineralvann & juice	
Coca-Cola	58,-
Coca-Cola uten sukker	58,-
Fanta	58,-
Sprite	58,-
Hansa Appelsinjuice	58,-
Hansa Eplemost	58,-
Olden Blå med kullsyre	58,-
San Pellegrino 0,75l	98,-
Iste Fersken Galvanina	67,-
Askim Summerred Premium juice 0,75l	129,-
Askim Eple & Aronia Premium juice 0,75l	129,-
Safteriet: Økologisk saft fra Stavanger 0,25l	67,-
Velg mellom plumme, blåbær, rabarbra eller rips	



KLASSISKE COCKTAILS

Dry Martini	145,-
Gin, tørr Vermut, sitronzest • Inneholder: Sulfitt	
Pink Gin & Tonic	149,-
Bosford Pink Gin, Fever-Tree Tonic, sesongens bær	
Hendricks Gin & Tonic	159,-
Hendricks Gin, Fever-Tree tonic, agurk, pepper	
Blood Orange Gin & Tonic	159,-
Beefeater Blood Orange Gin, Fentimans Tonic Water	
Bramble & Tonic & Tonic	149,-
Bombay Bramble, Fever-Tree tonic, sitronskive	
Whiskey Sour	155,-
Bourbon, sitron, sukker, eggehvite, bitters • Inneholder: Egg	
Bloody Mary	155,-
Vodka, tomatjuice, sitron, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper, selleri	
Inneholder: Selleri, bygg, fisk	
Ginsh Tonic	89,-
Ginsh alkoholfri gin, Fentiman's Botanical tonic, sitronskive	
Inneholder: Sulfitt	

LØRDAGS BRUNCH

HOS RASMUS

Tipsy tea ★ Afternoon Tea ★ Smørbrød

Hver lørdag fra kl. 12.00
Bestill bord på 97 18 70 70

SELKAPSLOKALER

PLANLEGGER DU SELSKAP?

Vi har store lokaler og kan servere selskaper opptil 56 personer

VI HAR GAVEKORT!
Gavetips til den som har alt! Spør din servitør