

— ANNO 1908 —

RASMUS

FORRETTER

SKALLDYRSALAT 159,-

Hummer, krabbe og krepss vendt i kremost. Serveres på salat
Lobster, crab and crayfish in cream cheese.
Served on salad

Inneholder: Skalldyr, melk

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

FISK- OG SKALLDYRSUPPE 149,-

Kremet fisk- og skalldyr med dagens fangst
Creamed fish and shellfish soup

Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, sulfitt

OKSETARTAR 159,-

Med karsemajones, syltede sennepsfrø, sprøstekt løk og gravet eggeplomme

Beef tartare with cress mayonnaise, pickled mustard seeds, crispy fried onions and scrambled egg yolk

Inneholder: Egg, melk og sennep

FRA HAVET

FISK- OG SKALLDYRSUPPE 235,-

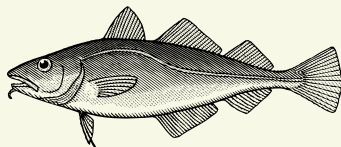
Kremet fisk- og skalldyrsuppe med dagens fangst. Serveres med brød og smør
Creamed fish and shellfish soup.
Served with bread and butter

Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, sulfitt

TORSKERYGG 375,-

Potetmos, tomat- og urtekompost, hvitløkschips, dillolje og rødvinssjy
Cod served with mashed potatoes, tomato and herb compote, garlic chips, dill oil and red wine gravy

Inneholder: Fisk, melk, sulfitt



LUTEFISK

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

Traditional Norwegian lutefisk with garnish

Inneholder: Fisk, sulfitt, sennep, melk, hvete

429,-

2. gang servering 155,-

Annet tilbehør tilgjengelig på forespørsel:

Lefser, mørk/lys sirup, revet brunost

Anbefalt drikke

Bryghusets Juleøl
Gilde Lutfiskakevitt
Nøgne Ø Stripped Craft

VEGANSK ANBEFALING

Grillet SELLERIROT & BAKTE BETER

Serveres med auberginekrem og valnøtter
Grilled celery root and roasted beets.

Served with aubergine cream and walnuts

Inneholder: Sesam, valnøtter

235,-

FRA GRILLEN

STEAK FRITES 369,-

Med bearnaise, pommes frites, aspargesbønner og salat
Steak frites with béarnaise, French fries, asparagus beans and salad

Inneholder: Melk, sulfitt, selleri

INDREFILET AV HJORT 405,-

Med beter, valnøtter, chevrekrem og timiansaus

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

Inneholder: Valnøtter, melk, sulfitt

JULETALLERKEN 379,-

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, sulfitt

Anbefalt drikke

Bryghusets Juleøl
Gilde Juleakevitt
Nøgne Ø Julefri

PINNEKJØTT 495,-

Dampet pinnekjøtt fra Vestlandet. Med rotfruktstappe, sjysaus og persillepoteter
Dried ribs of mutton with traditional garnish

Inneholder: Melk

Anbefalt drikke

Bryghusets Juleøl
Gammel Reserve akevitt
Santa Clausthaler

CHEESE AND BACON BURGER

Med bacon, Gruyère, karamellisert løk og spicy chipotlemajones. Serveres med Pommes frites. Glutenfritt burgerbrød + kr 20,-
Burger with bacon, Gruyère, caramelized onions and spicy chipotle mayonnaise. Served with French fries.

Gluten free bun + NOK 20

Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfitt

269,-

SMAKSMENYER

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

• 3-RETTER •

KR 595,- ★ VINPAKKE KR 425,-

Se hovedmeny for innhold og allergener

Skalldyrsalat

Indrefilet av hjort

Tilslørte Bondepiker ala Rasmus

• 5-RETTER •

KR 735,- ★ VINPAKKE KR 645,-

Se hovedmeny for innhold og allergener

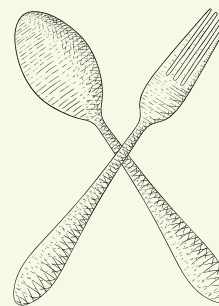
Skalldyrsalat

Sjøkrepsrisotto

Indrefilet av hjort

Dagens osteinretning Spør om allergener

Tilslørte Bondepiker ala Rasmus



DESSERT

KARAMELLPUDDING 149,-

Med karamellsaus og chantillykrem
Flan with caramel sauce and chantilly cream

Inneholder: Melk, egg

VANILJEPANNACOTTA 139,-

Med blodappelsingranité og jordbær

Vanilla Panna Cotta with

blood orange granita and strawberries

Inneholder: Melk

SJOKOLADEFONDANT

VALHRONA 175,-

Med vaniljeis

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Inneholder: Melk, egg, hvete

TILSLØRTE BONDEPIKER

ALA RASMUS 149,-

Med eple, brødkrum og vaniljekrem

Nordic apple trifle

Inneholder: Melk, egg, havre, hvete

RETTENE SERVERES SOM DE ER

Vennligst ingen endringer

Dishes are served as described

Please no changes



APÉRITIFS

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

Dry Martini 145,-

Gin, tørr Vermut, sitronzest

Inneholder: Sulfitt

Gimlet 145,-

Gin, Lime juice Cordial, fersk lime

Inneholder: Sulfitt

Kir Royale 145,-

Crème de Cassis, Champagne

Inneholder: Sulfitt

Glass Champagne 135,-

Inneholder: Sulfitt

Glass musserende 109,-

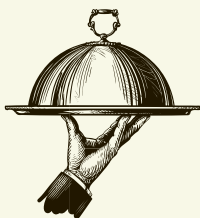
Inneholder: Sulfitt

Ginish Tonic 89,-

Alkoholfri!

Ginish alkoholfri gin, Fentiman's Botanical tonic,
sitronskive

Inneholder: Sulfitt



PLANLEGGER DU SELSKAP?

Vi har store lokaler og kan
servere alle typer selskaper

Kontakt oss for selskapsmeny!



MELD DEG INN I VÅR

KUNDEKLUBB

Få eksklusive tilbud og
rabatter fra 13 restauranter

**MERK: RASMUS ER EN
KONTANTLØS RESTAURANT**

Vi tar de fleste bankkort eller kredittkort

This is a cashless restaurant.

We accept most credit cards

SE VÅRT VINKART FOR FLERE VINER
Alle våre viner inneholder sulfitter

FATØL

Bryggerhusets Juleøl 0,4l | 6,5% 125,-
Innholder: Bygg
CB 0,5l | 4,5% 115,-
Innholder: Bygg
Hansa Mango IPA 0,4l | 4,7% 109,-
Innholder: Bygg
Hansa Spesial IPA 0,4l | 4,7% 115,-
Innholder: Bygg, hvete
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l | 4,5% 125,-
Innholder: Bygg, hvete
Nøgne Ø Porter 0,4l | 7% 140,-
Innholder: Bygg

FLASKE- OG BOKSØL

Magic Rock Brewing Salty Kiss Gooseberry 0,33l | 4,1% 106,-
Innholder: Bygg, hvete
Brewdog Vagabond Pale Ale 4,5% 0,33l 109,-
Innholder: Bygg • GLUTENFRI
CB Lite 0,5l | 4,2% 115,-
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 0,5l | 7,5% 149,-
Innholder: Bygg, hvete
Nøgne Ø Grønn Jul 0,33l | 7,0 % 147,-
Innholder: Bygg, hvete, havre
Birra Moretti 0,33l | 4,6 % 104,-
Innholder: Bygg
Sol 0,33l | 4,5% 104,-
Innholder: Bygg
Tripel Karmeliet 0,33l | 8,4% 145,-
Innholder: Bygg, hvete, havre
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l | 5,40% 139,-
Innholder: Bygg, hvete
Heineken 0,33l | 4,7% 104,-
Innholder: Bygg

CIDER

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

BREEZER & INGEFÆRØL

Breezer Mango 0,275l | 4% 102,-
Innholder: Sulfitt
Stones Ginger Joe 0,33l | 4% 102,-

ALKOHOLFRITT ØL

Clausthaler Original 0,33l | 0% 60,-
Innholder: Bygg
Heineken 0,0% 0,33 | 0% 60,-
Innholder: Bygg, hvete
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l | 0% 67,-
Innholder: Bygg, hvete
Santa Clausthaler 0,33l | 0% 60,-
Innholder: Bygg
Nøgne Ø Julefri 0,33l | 0% 69,-
Innholder: Bygg, hvete

MINERALVANN & JUICE

CB Julebrus 0,5l 69,-
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 plomme, blåbær, rabarbra eller rips

KLASSISKE COCKTAILS

Dry Martini 145,-
Gin, tørr Vermut, sitronzest • Innholder: 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 149,-
Bombay Bramble, Fever-Tree tonic, sitronskeiv
Whiskey Sour 155,-
Bourbon, sitron, sukker, eggehvite, bitters • Innholder: Egg
Bloody Mary 155,-
Vodka, tomatsjuice, sitron, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper, selleri
Innholder: Selleri, bygg, fisk
Ginish Tonic 89,-
Ginish alkoholfri gin, Fentiman's Botanical tonic, sitronskeiv
Innholder: Sulfitt

LØRDAGS BRUNCH
HOS RASMUS

Tipsy tea ★ Afternoon Tea ★ Smørbrød
HVER LØRDAG FRA KL 11.00
Bestill bord på 97 18 70 70

SELSKAPSLOKALER

PLANLEGGER DU SELSKAP?
Kontakt oss for selskapsmeny

VI HAR GAVEKORT!

Gavetips til den som har alt! Spør din servitor

VI SERVERER

COSTA

COFFEE®

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	149,-
Bombay Bramble, Fever-Tree tonic, sitronskeive	
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	
Ginish Tonic	89,-
Ginish alkoholfri gin, Fentiman's Botanical tonic, sitronskeive	
Inneholder: Sulfitt	

Tipsy tea ★ Afternoon Tea ★ Smørbrød
HVER LØRDAG FRA KL 11.00
 Bestill bord på 97 18 70 70

Kontakt oss for selskapsmeny

Gavetips til den som har alt! Spør din servitør