

FORRETTER

SNEGLER OG SJAMPINJONGER I HVITLØKSSMØR 169,-

Serveres med brød
Escargots and mushrooms in garlic butter.
 Served with bread
 Inneholder: Bløtdyr, melk, sulfitt, sennep, hvete

SJØKREPSRISOTTO 189,-

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

FISK- OG SKALLDYRSUPPE 149,-

Kremet fisk- og skaldyr med dagens fangst
Creamed fish and shellfish soup
 Inneholder: Melk, fisk, skaldyr, bløtdyr, hvete, sulfitt

SJØKREPSRISOTTO 299,-

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

OKSETARTAR 159,-

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

STEKT KAMSKJELL 179,-

Med pastinakkpuré og soya/noisettesmør
Fried scallop with parsnip puree and soy/noisette butter
 Inneholder: Bløtdyr, melk, soya

ØSTERS NATURELL 1 stk 45,-

Med sjalottløk og rødvinseddik
Oyster with shallots and red wine vinegar
 Inneholder: Bløtdyr, sulfitt

OKSETARTAR 269,-

Med karsemajones, syltede sennepsfrø, sprøstekt løk og gravet eggeplomme
 Legg til pommes frites: + kr 49,-
Beef tartare with cress mayonnaise, pickled mustard seeds, crispy fried onions and cured egg yolk
 Add French fries + NOK 49
 Inneholder: Egg, melk og sennep

FRA HAVET

MOULES FRITES 239,-

Dampede blåskjell i kremet hvitvinsaus med urter og hvitløk. Serveres med pommes frites og aioli
Steamed mussels in creamy white wine sauce with herbs and garlic. Served with French fries and aioli
 Inneholder: Melk, bløtdyr, sulfitt, egg, sennep

FLEKKSTEINBIT 389,-

Bærekraftig oppdrett-steinbit fra Meløy. Serveres med smør, knuste poteter, squash, kapers og rødløk
Oven-baked catfish served with butter, smashed potatoes, squash, capers and red onion
 Inneholder: Fisk, melk, sulfitt

FISK- OG SKALLDYRSUPPE 265,-

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, sulfitt

STEKT SJØTUNGE MEUNIÈRE 395,-

Serveres med noisettesmør, kapers og småpoteter
Sole Meunière served with noisette butter, capers and small potatoes
 Inneholder: Fisk, melk, hvete

FRA GRILLEN

STEAK FRITES 379,-

Med østerssopp og asparges bønner, bearnaise og pommes frites
With oyster mushrooms and asparagus beans, béarnaise and fries
 Inneholder: Melk, egg, sulfitt, selleri, sennep

GRILLET YTREFILET AV KALV 359,-

Serveres med kalvebrissel, sellerirotpuré, bakt jordskokk og estragonsaus
Grilled veal steak served with veal brisket, celeriac purée, baked Jerusalem artichoke and tarragon sauce
 Inneholder: Melk, hvete, sulfitt

ANDELÅRCONFIT 315,-

Med potetmos, bakte betar og mandarinsaus
Duck confit with mashed potatoes, baked beets and mandarin orange sauce
 Inneholder: Melk, sulfitt

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
289,-



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 139,-

Inneholder: Sulfitt

Glass musserende 112,-

Inneholder: Sulfitt

Ginish Tonic 89,-

Alkoholfri!
 Ginish alkoholfri gin, Fentiman's Botanical tonic, sitronskive
 Inneholder: Sulfitt

KYLLINGSALAT

Med panert og fritert kylling, fransk vinaigrette, cherrytomater og parmesan
Chicken salad with breaded and fried chicken, French vinaigrette, cherry tomatoes and parmesan
 Inneholder: Hvete, melk, sennep
199,-

VEGANSK ANBEFALING

Blomkål STEAK

Med linser, soppuré og timianolje
Cauliflower steak with lentils, mushroom puree and thyme oil
 Inneholder: Sulfitt
249,-

**MERK: RASMUS ER EN
 KONTANTLØS RESTAURANT**
 Vi tar de fleste bankkort eller kredittkort
*This is a cashless restaurant.
 We accept most credit cards*

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
Kamskjell
Grillet ytrefilet av kalv
Mascarponekrem

• 5-RETTER •

KR 735,- ★ VINPAKKE KR 645,-
 Se hovedmeny for innhold og allergener
Kamskjell
Sjøkrepsrisotto
Flekksteinbit
Grillet ytrefilet av kalv
Mascarponekrem



DESSERT

STRAWBERRY FIELDS 149,-

Jordbærsorbet, jordbærgelé, hylleblomstgranite og friske jordbær
Strawberry sorbet, strawberry jelly, Elderflower granite and fresh strawberries

VANILJE CRÈME BRÛLÉE 149,-

Vanilla Crème Brûlée
 Inneholder: Melk, egg

SWEET DREAMS 159,-

Mascarponekrem med lime marshmallows, bringebærgelé og hvit sjokolade
Mascarpone cream with lime marshmallows, raspberry jelly and white chocolate
 Inneholder: Melk, egg

SJOKOLADEFONDANT VALHRONA 175,-

Med vaniljeis
Chocolate fondant with vanilla ice cream
 Inneholder: Melk, egg, hvete



**MELD DEG INN I VÅR
 KUNDEKLUBB**
 Få eksklusive tilbud og
 rabatter fra 13 restauranter

RETTENE SERVERES SOM DE ER

Vennligst ingen endringer
Dishes are served as described
 Please no changes

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	530,-	112,-		Valpolicella	530,-	112,-	140,-
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut	750,-	139,-		<i>Italia</i>			
HVITE				Spätburgunder	615,-	125,-	155,-
Riesling Trocken	530,-	112,-	140,-	<i>Württemberg, Tyskland</i>			
<i>Tyskland</i>				Chianti Classico	655,-	135,-	165,-
Federspiel Grüner Veltliner	595,-	125,-	155,-	<i>Toscana, Italia</i>			
<i>Østerrike</i>				DESSERTVIN/PORTVIN			
Chablis	615,-	135,-	165,-	Portvin	675,-	115,-	
<i>Frankrike</i>				<i>Porto, Portugal</i>			
ROSÉ				Beerenauslese	695,-	120,-	
Rosé	530,-	112,-	140,-	<i>Østerrike</i>			
<i>Frankrike</i>							

FATØL

Nøgne Ø Blonde 0,4 4,5%	112,-
Inneholder: Bygg, hvete, rug	
CB 0,5l 4,5%	122,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Mango IPA 0,4l 4,7%	112,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Spesial IPA 0,4l 4,7%	116,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l 4,5%	132,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Porter 0,4l 7%	145,-
Inneholder: Bygg	

FLASKE- OG BOKSØL

CB Lite 0,5l 4,2%	122,-
Inneholder: Bygg • GLUTENFRI	
Chimay Trappist Bleue 0,33l 9%	156,-
Inneholder: Bygg	
Duchesse de Bourgogne 0,33l 6,2%	152,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Two Captains Double IPA 0,33 8,5%	147,-
Inneholder: Bygg	
Birra Moretti 0,33l 4,6%	106,-
Inneholder: Bygg	
Sol 0,33l 4,5%	106,-
Inneholder: Bygg	
Tripel Karmeliet 0,33l 8,4%	149,-
Inneholder: Bygg, hvete, havre	
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l 5,40%	139,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Heineken 0,33l 4,7%	106,-
Inneholder: Bygg	

CIDER

Bulmers Original Cider 0,5l 4,5%	137,-
Inneholder: Sulfitt	
Bulmers Red Berries & Lime 0,5l 4%	137,-
Inneholder: Sulfitt	
Østkyst cider 0,33l 4,7%	106,-
Inneholder: Sulfitt	

RUSBRUS & INGEFÆRØL

Smirnoff Ice Tropical 0,33 4%	104,-
Inneholder: Sulfitt	
Stones Ginger Joe 0,33l 4%	104,-
Inneholder: Sulfitt	

ALKOHOLFRI TT 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%	69,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Himla Humle 0,33 0%	69,-
Inneholder: Bygg, hvete, havre	

MINERALVANN & JUICE

Coca-Cola	60,-
Coca-Cola uten sukker	60,-
Fanta	60,-
Sprite	60,-
Hansa Appelsinjuice	60,-
Hansa Eplemost	60,-
Olden Blå med kullsyre	60,-
San Pellegrino 0,75l	109,-
Iste Fersken Galvanina	69,-
Askim Summerred Premium juice 0,75l	135,-
Askim Eple & Aronia Premium juice 0,75l	135,-
Saferiet: Økologisk saft fra Stavanger 0,25l	69,-

Velg mellom plomme, blåbær, rabarbra eller rips



MELD DEG INN I VÅR
KUNDEKLUBB
Få eksklusive tilbud og
rabatter fra 13 restauranter



VI SERVERER
COSTA
COFFEE®

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	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

Topsy Tea ★ Afternoon Tea ★ Smørbrød

HVER LØRDAG FRA KL 12.00

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 servitør