

— ANNO 1908 —

RASMUS

FORRETTER

APÉRITIFS

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

Dry Martini 149,-

Gin, tørr Vermut, sitronzest

Inneholder: Sulfitt

Gimlet 149,-

Gin, Lime juice Cordial, fersk lime

Inneholder: Sulfitt

Kir Royale 149,-

Crème de Cassis, Champagne

Inneholder: Sulfitt

Glass Champagne 145,-

Inneholder: Sulfitt

Glass Prosecco 115,-

Inneholder: Sulfitt

Ginish Tonic 95,-

Alkoholfri!

Ginish alkoholfri gin, Fentiman's Botanical tonic,
sitronskive

Inneholder: Sulfitt

Kylling SALAT

Med panert og fritert kylling, fransk
vinaigrette, cherrytomater og parmesan.
Serveres med brød og smør
*Chicken salad with breaded and fried chicken,
French vinaigrette, cherry tomatoes and parmesan.
Served with bread and butter*
Inneholder: Hvete, melk, sennep
199,-

VEGANSK ANBEFALING

Bakt GRESSKAR

Med tomat/rosinkompott,
gresskarpuré og gresskarolje
*Roasted pumpkin with tomato/raisin compote,
pumpkin puree and pumpkin seed oil*
Inneholder: Sulfitt, sesam
249,-

CHEESE AND BACON BURGER

Med bacon, Gruyère, cornichons,
løk og husets hamburgerdressing
*Burger topped with bacon, Gruyère,
cornichons, onions and hamburger dressing*
Inneholder: Melk, hvete, sennep, egg, sulfitt
289,-



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*

**SNEGLER OG SJAMPINJONGER
I HVITLØKSSMØR 179,-**

Serveres med brød

Escargots and mushrooms in garlic butter.

Served with bread

Inneholder: Bløtdyr, melk, sulfitt, sennep, hvete

SJØKREPSRISOTTO 195,-

Serveres med nygrillet sjøkreps, blomkål,
ørretrogn og sjøkrepsbisque

*Crayfish risotto served with grilled crayfish,
cauliflower, trout roe and crayfish bisque*

Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, sulfitt

FISK- OG SKALLDYRSUPPE 169,-

Kremet fisk- og skalldyrssuppe med
dagens fangst. Laget på skalldyrkraft.

Serveres med brød og smør.

Creamed fish and shellfish soup

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

HOVEDRETTER

SJØKREPSRISOTTO 319,-

Serveres med nygrillet sjøkreps,
blomkål, ørretrogn og sjøkrepsbisque
Serveres med brød og smør.

*Crayfish risotto served with grilled crayfish, cauliflower,
trout roe and crayfish bisque. Bread and butter*

Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, hvete, sulfitt

OKSETARTAR 299,-

Med karsemajones, syltede sennepsfrø,
sprøstekt løk og gravet eggeplomme.
Serveres med pommes frites

*Beef tartare with cress mayonnaise, pickled mustard
seeds, crispy fried onions, cured egg yolk and fries*

Inneholder: Egg, sennep, hvete, melk

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 oppdrettsteinbit 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 skalldyrssuppe med
dagens fangst. Laget på skalldyrkraft.

Serveres med brød og smør.

Creamed fish and shellfish soup.

Served with bread and butter

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

GNOCCHI MED KRABBE 279,-

Hjemmelaget gnocchi serveres med
krabbesalat, fennikel, tomat og en kremet
skalldyrssaus. Serveres med brød og smør
*Gnocchi served with crab salad, fennel, tomatoes
and a creamy shellfish sauce. Bread and butter*

Inneholder: Melk, hvete, egg, skalldyr, sulfitt

OKSETARTAR 175,-

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, hvete, melk

STEKT KAMSKJELL 189,-

Med pastinakkpuré og soya/noisettesmør

*Fried scallop with parsnip puree and
soy/noisette butter*

Inneholder: Bløtdyr, melk, soya

**INNBAKT FRANSK
LØKSUPPE 169,-**

Med Gruyère og butterdeigsløkk

*Baked French onion soup with
Gruyère and puff pastry*

Inneholder: Sulfitt, melk, hvete, egg

**STEKT SJØTUNGE
MEUNIÈRE 395,-**

Serveres med noisettesmør,
kapers og småpoteter

*Sole Meunière served with noisette
butter, capers and small potatoes*

Inneholder: Fisk, melk, hvete

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

DUCK A L'ORANGE 315,-

Andelårconfit med potetmos,
bakte betes og mandarinsaus
*Duck confit with mashed potatoes,
baked beets and mandarin orange sauce*

Inneholder: Melk, sulfitt

SESONGENS LAM 365,-

Lammefilet og lammeskank.

Serveres med aubergine og
lammesjy tilsmakt blåbær
*Lamb fillet and lamb shank. Served with
eggplant and gravy flavored with blueberries*

Inneholder: Melk, sulfitt

BOEUF BOURGUIGNON 229,-

Oksekjaker med sjampignon og bacon i
rødvinsaus. Serveres med potetmos
*Beef cheeks with mushrooms and bacon in
red wine sauce. Served with mashed potatoes*

Inneholder: Sulfitt, melk, sennep

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

SMAKSMENYER

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

• **3-RETTER** •

KR 649,- ★ VINPAKKE KR 495,-

Se hovedmeny for innhold og allergener

Stekt kamskjell

Sesongens lam

Île flottante

• **5-RETTER** •

KR 765,- ★ VINPAKKE KR 695,-

Se hovedmeny for innhold og allergener

Oksetartar

Stekt kamskjell

Sjøkrepsrisotto

Sesongens lam

Île flottante

DESSERT

SITRONTERTE 165,-

Serveres med friske bringebær
og bringebærsorbet

*Lemon tart served with fresh
raspberries and raspberry sorbet*

Inneholder: Melk, egg, hvete

ÎLE FLOTTANTE 165,-

Posjert marengs serveres med
vaniljesaus og salt karamellsaus
*Poached meringue served with vanilla sauce
and salted caramel sauce*

Inneholder: Egg, melk

TARTE TATIN 169,-

Klassiker! Opp-ned eplekake
serveres med vaniljeis

Tarte Tatin with vanilla ice cream

Inneholder: Melk, egg, hvete

CRÈME BRÛLÉE 165,-

Crème Brûlée

Inneholder: Melk, egg

**SJOKOLADEFONDANT
VALHRONA 179,-**

Med vaniljeis

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Inneholder: Melk, egg, hvete



Dagens 3 RETTERS KUN KR 399,-

Kjøkkensjefen setter sammen en
smakfull meny med sesongens råvarer.

Spør din servitør om dagens meny

Today's 3 course meal.

Ask your waiter about today's menu

~ A touch of France ~

HUSETS VINER

SE VÅRT VINKART FOR FLERE VINER
Alle våre viner inneholder sulfitter

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS		FLASKE	GLASS	STORT GLASS	
MUSSERENDE & CHAMPAGNE				RØDE				
Prosecco Extra Dry	550,-	115,-			Valpolicella	550,-	115,-	145,-
Husets Champagne	785,-	145,-			Italia			
					Chianti Classico	655,-	135,-	165,-
					Toscana, Italia			
HVITE								
Riesling Trocken	550,-	115,-	145,-	Rioja Reserva	680,-	140,-	170,-	
Tyskland				Rioja, Spania				
Grüner Veltliner	615,-	130,-	160,-					
Østerrike				DESSERTVIN/PORTVIN				
Chablis	680,-	150,-	190,-	Portvin	675,-	120,-		
Frankrike				Porto, Portugal				
				Tokaji Late Harvest	695,-	130,-		
				Tokaj, Ungarn				
ROSÉ								
Rosé	550,-	115,-	145,-					
Frankrike								

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%	158,-
Inneholder: Bygg	
Duchesse de Bourgogne 0,33l 6,2%	156,-
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%	152,-
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%	139,-
Inneholder: Sulfitt	
Bulmers Red Berries & Lime 0,5l 4%	139,-
Inneholder: Sulfitt	
Østkyst cider 0,33l 4,7%	106,-
Inneholder: Sulfitt	

RUSBRUS & INGEFÆRØL	
Smirnoff Ice Tropical 0,33l 4%	106,-
Inneholder: Sulfitt	
Stones Ginger Joe 0,33l 4%	104,-
Inneholder: Sulfitt	

ALKOHOLFRITT ØL	
Clausthaler Original 0,33l 0%	68,-
Inneholder: Bygg	
Heineken 0,0% 0,33l 0%	68,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l 0%	75,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Himla Humle 0,33l 0%	75,-
Inneholder: Bygg, hvete, havre	

MINERALVANN & JUICE	
Coca-Cola	62,-
Coca-Cola uten sukker	62,-
Fanta	62,-
Sprite	62,-
Hansa Appelsinjuice	62,-
Hansa Eplemost	62,-
San Pellegrino 0,25l	58,-
San Pellegrino 0,75l	109,-
Iste Fersken Galvanina	75,-
Askim Summerred Premium juice 0,75l	139,-
Askim Eple & Aronia Premium juice 0,75l	139,-
Safteriet: Økologisk saft fra Stavanger 0,25l	75,-
Velg mellom plomme, blåbær, rabarbra eller rips	



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



KLASSISKE COCKTAILS

Dry Martini	149,-
Gin, tørr Vermut, sitronzest • Inneholder: Sulfitt	
Pink Gin & Tonic	149,-
Bosford Pink Gin, Fever-Tree Tonic, sesongens bær	
Hendricks Gin & Tonic	165,-
Hendricks Gin, Fever-Tree tonic, agurk, pepper	
Blood Orange Gin & Tonic	159,-
Beefeater Blood Orange Gin, Fentimans Tonic Water	
Bramble & Tonic	152,-
Bombay Bramble, Fever-Tree tonic, sitronskive	
Whiskey Sour	159,-
Bourbon, sitron, sukker, eggehvite, bitters • Inneholder: Egg	
Bloody Mary	159,-
Vodka, tomatjuice, sitron, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper, selleri	
Inneholder: Selleri, bygg, fisk	
Ginish Tonic	95,-
Ginish 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