

FORRETTER

STEKT KAMSKJELL 189,-

Med pastinakkpuré og soya/noisettesmør

Fried scallop with parsnip puree and soy/noisette butter

Inneholder: Bløtdyr, melk, soya

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 skalldyrsuppe med dagens fangst. Laget på skalldyrkraft.

Serveres med brød og smør.

Creamed fish and shellfish soup

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



APÉRITIFS

Dry Martini 149,-

Gin, tørr Vermut, sitronzest

Inneholder: Sulfit

Gimlet 149,-

Gin, Lime juice Cordial, fersk lime

Inneholder: Sulfit

Kir Royale 149,-

Crème de Cassis, Champagne

Inneholder: Sulfit

Glass Champagne 145,-

Inneholder: Sulfit

Glass Prosecco 115,-

Inneholder: Sulfit

Ginisch Tonic 95,-

Alkoholfri!

Ginisch alkoholfri gin, Fentiman's Botanical tonic, sitronskive

Inneholder: Sulfit

PLANLEGGER DU SELSKAP?

Vi har store lokaler og kan servere alle typer selskaper

Kontakt oss for selskapsmeny!

RETTENE SERVERES SOM DE ER

Vennligst ingen endringer

Dishes are served as described

– Please no changes

MERK: RASMUS ER EN KONTANTLØS RESTAURANT

Vi tar de fleste bankkort eller kredittkort

This is a cashless restaurant.

We accept most credit cards

HOVEDRETTER

TORSKERYGG 395,-

Potetmos, tomat- og urtekompost,

hvitløkschips, dillolje og rødvinnsjy

Cod served with mashed potatoes, tomato and herb compote, garlic chips, dill oil and red wine gravy

Inneholder: Fisk, melk, sulfitt

FISK- OG SKALLDYRSUPPE 265,-

Kremet fisk- og skalldyrsuppe 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

JULETALLERKEN

Hampshire ribbe med sprø svor, medisterkake og medisterpølse. Serveres med rødkål, julesaus og mandelpotet

Norwegian christmas platter with roasted

pork belly, pork patties and sausage.

Served with traditional garnish

Inneholder: Sennep, hvete, melk, sulfitt

kr 399,-

Anbefalt drikke

Brygghusets Juleøl

Gilde Juleakevitt

Nøgne Ø Julefri

PINNEKJØTT

Dampet pinnekjøtt fra Vestlandet.

Serveres med rotfruktstappe,

sjysaus og mandelpotet

Dried ribs of mutton with traditional garnish

Inneholder: Melk

kr 525,-

Anbefalt drikke

Brygghusets Juleøl

Gammel Reserve Akevitt

Nøgne Ø Julefri

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

INDREFILET AV HJORT 469,-

Med beter, valnøtter,

chevrecream og timiansaus

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

Inneholder: Valnøtter, 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

kr 459,-

2. gang servering 175,-

Annet tilbehør tilgjengelig på forespørsel:

Lefser, mørk/lys sirup, revet brunost

Anbefalt drikke

Brygghusets Juleøl

Gilde Lutefiskakevitt

Nøgne Ø Himla humle

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,-

SMAKSMENYER

Menyene kan endres pga. råvaretilgang. Smaksmeny må velges av hele selskapet, og vi ber om at alle velger samme antall retter

• 3-RETTER •

KR 649,- ★ VINPAKKE KR 495,-

Stekt kamskjell

Med pastinakkpuré og soya/noisettesmør

Inneholder: Bløtdyr, melk, soya

Indrefilet av hjort

Beter, valnøtter, chevrecream og timiansaus

Inneholder: Valnøtter, melk, sulfitt

Sitronterte

Med bringebærcoulis

Inneholder: Melk, egg, hvete

• 5-RETTER •

KR 765,- ★ VINPAKKE KR 695,-

Oksetartar

Med karsemajones, syltede sennepsfrø,

sprøstekt løk og gravet eggeplomme

Inneholder: Egg, sennep, hvete, melk

Stekt kamskjell

Med pastinakkpuré og soya/noisettesmør

Inneholder: Bløtdyr, melk, soya

Sjøkrepsrisotto

Med nygrillet sjøkreps, blomkål,

ørretrogn og sjøkrepsbisque

Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, sulfitt

Indrefilet av hjort

Beter, valnøtter, chevrecream og timiansaus

Inneholder: Valnøtter, melk, sulfitt

Sitronterte

Med bringebærcoulis

Inneholder: Melk, egg, hvete

DESSERT

SITRONTERTE 165,-

Serveres med bringebærcoulis

Lemon tart served with raspberry coulis

Inneholder: Melk, egg, hvete

MULTEKREM 169,-

Med krumkake

Cloudberry cream with Norwegian waffle cookie

Inneholder: Egg, melk, hvete

KARAMELLPUDDING 159,-

Med karamellsaus og chantillykrem

Flan with caramel sauce and chantilly cream

Inneholder: Melk, egg

SJOKOLADEFONDANT

VALHRONA 179,-

Med vaniljeis

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Inneholder: Melk, egg, hvete

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,-		<i>Italia</i>			
				Chianti Classico	655,-	135,-	165,-
				<i>Toscana, Italia</i>			
HVITE				Rioja Reserva	680,-	140,-	170,-
Riesling Trocken	550,-	115,-	145,-	<i>Rioja, Spania</i>			
<i>Tyskland</i>							
Grüner Veltliner	615,-	130,-	160,-				
<i>Østerrike</i>				DESSERTVIN/PORTVIN			
Chablis	680,-	150,-	190,-	Portvin	675,-	120,-	
<i>Frankrike</i>				<i>Porto, Portugal</i>			
				Tokaji Late Harvest	695,-	130,-	
				<i>Tokaj, Ungarn</i>			
ROSÉ							
Rosé	550,-	115,-	145,-				
<i>Frankrike</i>							

FATØL

Brygghusets Juleøl 0,4 6,5%	129,-
Inneholder: Bygg, hvete	
CB 0,5l 4,5%	122,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Mango IPA 0,4l 4,7%	115,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Spesial IPA 0,4l 4,7%	118,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l 4,5%	135,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Porter 0,4l 7%	149,-
Inneholder: Bygg	

FLASKE- OG BOKSØL

Nøgne Ø Grønn Jul 0,33 7%	149,-
Inneholder: Bygg	
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	

ALKOHOLFRI T ØL

Nøgne Ø Julefri 0,33l 0%	79,-
Inneholder: Bygg	
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

CB Julebrus 0,5l	75,-
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 plumme, blåbær, rabarbra eller rips

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



MELD DEG INN I VÅR
KUNDEKLUBB

Få eksklusive tilbud og
rabatter fra 13 restauranter

