

APÉRITIFS

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

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

Ginsh Tonic 95,-

Alkoholfri!

Ginsh alkoholfri gin, Fentiman's Botanical tonic,
sitronskive

Inneholder: Sulfit

VEGANSK ANBEFALING

Bakt ^{100% VEGAN} GRESSKAR

Med tomat/rosinkompott,
gresskarpuré og gresskarolje
Roasted pumpkin with tomato/raisin compote,
pumpkin puree and pumpkin seed oil

Inneholder: Sulfit, 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 12 restauranter

— ANNO 1908 —
RASMUS

**MERK: RASMUS ER EN
KONTANTLØS RESTAURANT**

Vi tar de fleste bankkort eller kredittkort

This is a cashless restaurant.

We accept most credit cards

FORRETTER

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, skaldyr, sulfitt

STEKT KAMSKJELL 189,-

Med pastinakkpuré og soya/noisettesmør
Fried scallop with parsnip puree and soy/noisette butter

Inneholder: Bløtdyr, melk, soya

FISK- OG SKALLDYRSUPPE 169,-

Kremet fisk- og skaldyrssuppe med dagens fangst. Laget på skaldyrkraft.

Serveres med brød og smør.

Creamed fish and shellfish soup

Inneholder: Melk, fisk, skaldyr, 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

INNBAKT FRANSKLØKSUPPE 169,-

Med Gruyère og buttedeigslokk

Baked French onion soup with Gruyère and puff pastry

Inneholder: Sulfit, melk, hvete, egg

HOVEDRETTER

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

BOEUF BOURGUIGNON 249,-

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

Inneholder: Sulfit, melk, sennep

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

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, skaldyr, hvete, sulfitt

INDREFILET AV HJORT 469,-

Med betes, valnøtter, chevrekrem og timiansaus

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

Inneholder: Valnøtter, melk, 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

FISK- OG SKALLDYRSUPPE 265,-

Kremet fisk- og skaldyrssuppe med dagens fangst. Laget på skaldyrkraft.
Serveres med brød og smør.

Creamed fish and shellfish soup. Served with bread and butter

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

TORSK 379,-

Serveres med knuste poteter, bakt purreløk spisskål og purreløksaus
Cod served with crushed potatoes, baked leeks, oxheart cabbage and leek sauce

Inneholder: Fisk, melk, sulfitt

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

Torsk

Hvit sjokolade- og mascarpone mousse

• 5-RETTER •

KR 765,- ★ VINPAKKE KR 695,-

Se hovedmeny for innhold og allergener

Stekt kamskjell

Torsk

Oksetartar

Indrefilet av hjort

Hvit sjokolade- og mascarpone mousse

DESSERT

SITRONTERTE 165,-

Serveres med friske bringebær
og bringebærcoulis

*Lemon tart served with fresh
raspberries and raspberry coulis*

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

HVIT SJOKOLADE- OG MASCARPONEMOUSSE 169,-

Med sitronkrem og bringebærgelé

*White chocolate and mascarpone mousse
with lemon cream and raspberry jelly*

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

**ALLE RETTENE
SERVERES SOM DE ER**

Vennligst ingen endringer

Dishes are served as described – Please no changes

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,-		<i>Italia</i>			
				Chianti Classico	655,-	135,-	165,-
HVITE				<i>Toscana, Italia</i>			
Riesling Trocken	550,-	115,-	145,-	Rioja Reserva	680,-	140,-	170,-
<i>Tyskland</i>				<i>Rioja, Spania</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>			
ROSÉ				Tokaji Late Harvest	695,-	130,-	
Rosé	550,-	115,-	145,-	<i>Tokaj, Ungarn</i>			
<i>Frankrike</i>							

FATØL

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 Blonde 0,4l 4,5%	115,-
Inneholder: Hvete, rug	
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l 4,5%	135,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Porter 0,4l 7%	149,-
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

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	

Velkommen til
**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



MELD DEG INN I VÅR
KUNDEKLUBB

Få eksklusive tilbud og
rabatter fra 13 restauranter

