

• RASMUS •

LUNCH

~ A touch of France ~

Klassiske SMØRBRØD OPEN SANDWICHES

REKER 209,-

Sitronaioli, salat, dill, sitron, agurk og rogn
Shrimps, lemon aioli, lettuce, dill, cucumber and roe

Inneholder: Hvete, melk, skaldyr, egg, fisk, sennep

STJERNESKUDD 229,-

Sprøstekt smørflyndre, reker, remulade, asparges og salat
Crispy plaice, shrimps, remoulade, asparagus and salad

Inneholder: Fisk, skaldyr, hvete, melk, egg, sennep

Egg Benedict 195,-

Posjert egg på landbrød med røkt skinke og Hollandaise
Poached egg on country bread with smoked ham and Hollandaise

Inneholder: Melk, hvete, egg

Quiche Lorraine 199,-

Pai med egg, bacon og purreløk. Serveres med brød og smør
Classic pie with eggs, bacon and leeks. Served with bread and butter

Inneholder: Egg, melk, hvete, sennep

Kyllingsalat 205,-

Grillet kyllingbryst, 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

Sjökrepserisotto 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. Served with bread and butter

Inneholder: Melk, hvete, fisk, skaldyr, 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 and cured egg yolk. Served with French fries

Inneholder: Egg, sennep, hvete, melk

Fisk- og skaldyrssuppe 209,-

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, bloddyr, hvete, sulfitt

SHARING BRUNCH

Smak på våre bestselgere!

SERVERES PÅ ET 3-ETASJERS FAT

Taste our best sellers! Served on a 3 tier serving stand



QUICHE LORRAINE

Klassisk pai med egg, bacon og purreløk.

Serveres med brød og smør

Classic pie with eggs, bacon and leeks. Served with bread and butter

KYLLINGSALAT

Grillet kyllingbryst, fransk vinaigrette,
cherrytomater og parmesan.

*Chicken salad with breaded and fried chicken,
French vinaigrette, cherry tomatoes and parmesan.*

REKESMØRBRØD

Sitronaioli, salat, dill, sitron, agurk og rogn

Shrimps, lemon aioli, lettuce, dill, cucumber and roe

kr 299,- pr. person (Min. 2 personer)

Steak Sandwich 245,-

Ytrefilet av okse med sopp og bearnaisesaus på grillet landbrød
Legg til fries + 49,-

*Sirloin of beef with mushrooms and béarnaise sauce on grilled country bread
Add fries + NOK 49*

Inneholder: Hvete, egg, melk

Cheese & Bacon Burger 289,-

Med bacon, Gruyère, cornichons, løk og husets hamburgerdressing

With bacon, Gruyère, cornichons, onions and hamburger dressing

Inneholder: Melk, hvete, sennep, egg, sulfitt

Salad Lyonnaise 205,-

Porsjert egg, sprøstekt bacon, bacon-vinaigrette og krutonger.

Serveres med brød og smør.
*Poached egg, crispy bacon, bacon vinaigrette and croutons.
Served with bread and butter.*

Inneholder: Melk, hvete, sennep, egg, sulfitt

Sellerirot ^{100% VEGAN} 269,-

Bakt og fritert rotselleri med hasselnøtter, sellerirotpuré og
hassenøttvinaigrette

*Baked and fried celery root with hazelnuts, celery root puree and hazelnut
vinaigrette*

Inneholder: Sesam, selleri, hasselnøtter

RASMUS

DESSERT

SJOKOLADEFONDANT VALHRONA 185,-

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

CRÈME BRÛLÉE 175,-

Crème Brûlée
 Inneholder: Melk, egg

BRINGEBÆRMOUSSE 165,-

Bringebærmousse på kakebunn med hvit sjokolade, sitronkrem, bringebærcoulis og bringebærgelé
Raspberry mousse cake base with white chocolate, lemon cream, raspberry coulis and raspberry jelly
 Inneholder: Melk, egg, hvete

HUSETS VINER

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS
MUSSERENDE			
Prosecco Extra Dry	550,-	115,-	
Husets Champagne	785,-	145,-	
HVITE			
Husets hvitvin	550,-	115,-	145,-
Grüner Veltliner	630,-	130,-	160,-
<i>Østerrike</i>			
Chablis	680,-	150,-	190,-
<i>Frankrike</i>			
ROSÉ			
Hustes rosévin	550,-	115,-	145,-
RØDE			
Husets rødvin	550,-	115,-	145,-
Spätburgunder	630,-	130,-	160,-
<i>Tyskland</i>			
Chianti Classico	655,-	135,-	165,-
<i>Italia</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	

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,-
<i>Velg mellom blåbær, rabarbra eller rips</i>	

RASMUS ER EN KONTANTLØS RESTAURANT

Vi tar de fleste bankkort eller kredittkort

This is a cashless restaurant. We accept most credit cards



VI SERVERER
COSTA
 COFFEE®