

# APÉRITIFS

**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, Fever-Tree tonic, sitronskive*  
Inneholder: Sulfitt



## VEGANSK ANBEFALING SELLERIROT

Bakt og fritert rotselleri med hasselnøtter, sellerirotpuré og hasselnøttvinaigrette  
*Baked and fried celery root with hazelnuts, celery root puree and hazelnut vinaigrette*

Inneholder: Sesam, selleri, hasselnøtter  
**269,-**

## 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,-**



## PLANLEGGER DU SELISKAP?

**Vi har store lokaler og kan servere alle typer selskaper**

**Kontakt oss for selskapsmeny!**

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

# MENY

## 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, skalldyr, sulfitt

### STEKT KAMSKJELL 189,-

Serveres med pepperrot krem og sellerirot & tahinipuré  
*Fried scallop served with horseradish cream and celery root & tahini puree*  
Inneholder: Bløtdyr, melk, sulfitt, sesam

### 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

### KVEITETERRINE 175,-

Med estragonmajones, tomatsalat, rødløk og oliven  
*Halibut terrine with tarragon mayonnaise, tomato salad, red onion and olives*  
Inneholder: Fisk, egg, sennep, sulfitt

## HOVEDRETTER

### DUCK A L'ORANGE 325,-

Andelårconfit med potetmos, bakte beter og mandarinsaus  
*Duck confit with mashed potatoes, baked beets and mandarin orange sauce*  
Inneholder: Melk, sulfitt

### 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, 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

### 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

### GRILLET YTREFILET AV KALV 385,-

Med gulrotpuré, bakt gulrot, aspargesbønner og urtesjy  
*Grilled tenderloin of veal with carrot puree, baked carrot, asparagus beans and herb sauce*  
Inneholder: Melk, sulfitt

### BAKT KVEITE 385,-

Med pastinakkpuré, sukkererter, spisskål og kremet fiskesaus  
*Baked halibut with parsnip puree, sugar snap peas, collard greens and creamy fish sauce*  
Inneholder: 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*

#### Kveiteterrine

Grillet ytrefilet av kalv  
Bringebærmousse

### • 5-RETTER •

**KR 765,- ★ VINPAKKE KR 695,-**  
*Se hovedmeny for innhold og allergener*

#### Kveiteterrine

Stekt kamskjell  
Sellerirot  
Grillet ytrefilet av kalv  
Bringebærmousse



## DESSERT

### BRINGEBÆRMOUSSE 165,-

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

### CRÈME BRÛLÉE 175,-

*Crème Brûlée*  
Inneholder: Melk, egg

### SJOKOLADEFONDANT VALHRONA 185,-

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*

**ALLE RETTENE  
SERVERES SOM DE ER  
Vennligst ingen endringer**

*Dishes are served as described – Please no changes*

# VIN PÅ GLASS

SE VÅRT VINKART FOR FLERE VINER  
Alle våre viner inneholder sulfitter

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS		FLASKE	GLASS	STORT GLASS
<b>MUSSERENDE &amp; CHAMPAGNE</b>				<b>RØDE</b>			
Prosecco Extra Dry	550,-	115,-		Husets rødvin	550,-	115,-	145,-
Husets Champagne	785,-	145,-		Spätburgunder	630,-	130,-	160,-
<b>HVITE</b>				<i>Tyskland</i>			
Husets hvitvin	550,-	115,-	145,-	Chianti Classico	655,-	135,-	165,-
Grüner Veltliner	630,-	130,-	160,-	<i>Italia</i>			
<i>Østerrike</i>				<b>DESSERTVIN/PORTVIN</b>			
Chablis	680,-	150,-	190,-	Portvin	675,-	120,-	
<i>Frankrike</i>				<i>Portugal</i>			
<b>ROSÉ</b>				Beerenauslese	695,-	130,-	
Hustes rosévin	550,-	115,-	145,-	<i>Wachau, Østerrike</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 blåbær, rabarbra eller rips

## KLASSISKE COCKTAILS

Dry Martini .....	149,-
Gin, tørr Vermut, sitronzest • Inneholder: Sulfitt	
Pink Gin & Tonic .....	149,-
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, orange Tonic Water	
Bramble & Tonic .....	152,-
Bombay Bramble, Fever-Tree tonic, sitronskeive	
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, Fever-Tree tonic, sitronskeive	
Inneholder: Sulfitt	

Velkommen til  
**LØRDAGS  
BRUNCH**  
HOS RASMUS

Topsy Tea ★ Afternoon Tea ★ Smørbrød  
HVER LØRDAG FRA KL 11.30  
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

