

• RASMUS •
LUNCH

~ A touch of France ~

Østers naturell 55,- per stk
3 østers for 165,- | 6 østers for 330,-

Med sjalottløk og rødvinseddik
Oyster with shallots and red wine vinegar
Inneholder: Bløtdyr, sulfitt

Moules Frites 259,-

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

Gratinert ostesmørbrød 195,-

Klassisk Croque Monsieur med gryere og skinke.
Serveres med salat. Legg til fries + 59,-
Classic Croque Monsieur served with salad. Add fries + NOK 59
Inneholder: Hvete, melk, sennep, egg

Rekesmørbrød 259,-

Sitronaioli, salat, dill, sitron, agurk og rogn
Shrimps, lemon aioli, lettuce, dill, cucumber and roe
Inneholder: Hvete, melk, skaldyr, egg, fisk, 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, sulfitt

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, sulfitt

Kyllingsalat 225,-

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

Sjøkrepsrisotto 349,-

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 329,-

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, 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.

OKSETARTAR

Husets oksetartar serveres på rugbrød med karsemajones, syltede sennepsfrø, sprøstekt løk og gravet eggeplomme
Beef tartare served on rye bread with cress mayonnaise, pickled mustard seeds, crispy fried onions and cured egg yolk.

kr 329,- pr. person (Min. 2 personer)

Fisk- og skaldyrssuppe 229,-

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

Steak Sandwich 255,-

Ytrefilet av okse med sopp og bearnaisesaus på grillet landbrød
Legg til fries + 59,-
Sirloin of beef with mushrooms and béarnaise sauce on grilled country bread
Add fries + NOK 59
Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfitt

Cheese & Bacon Burger 295,-

Med bacon, Gruyère, cornichons, løk og husets hamburgerdressing.
Med glutenfritt brød + 25,-
Burger topped with bacon, Gruyère, cornichons, onions and hamburger dressing.
Gluten free bun + NOK 25
Inneholder: Melk, hvete, sennep, egg, sulfitt

Sellerirot ^{100% VEGAN} 289,-

Bakt og fritert rotselleri med hasselnøtter, sellerirotpuré og hassennøttvinaigrette
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	565,-	117,-	
Husets Champagne	795,-	149,-	
HVITE			
Husets hvitvin	550,-	117,-	148,-
Grüner Veltliner	635,-	135,-	165,-
<i>Østerrike</i>			
Chablis	695,-	165,-	210,-
<i>Frankrike</i>			
ROSÉ			
Hustes rosévin	565,-	117,-	148,-
RØDE			
Husets rødvin	565,-	117,-	148,-
Spätburgunder	635,-	135,-	165,-
<i>Tyskland</i>			
Chianti Classico	675,-	145,-	185,-
<i>Italia</i>			

FATØL

CB 0,5l 4,5%	125,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Mango IPA 0,4l 4,7%	118,-
Inneholder: Bygg	
Hansa Spesial IPA 0,4l 4,7%	120,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Blonde 0,4l 4,5%	118,-
Inneholder: Hvete, rug	
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l 4,5%	135,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Porter 0,4l 7%	152,-
Inneholder: Bygg	

ALKOHOLFRITT ØL

Clausthaler Original 0,33l 0%	74,-
Inneholder: Bygg	
Heineken 0,0% 0,33l 0%	74,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l 0%	77,-
Inneholder: Bygg, hvete	
Nøgne Ø Himla Humle 0,33l 0%	77,-
Inneholder: Bygg, hvete, havre	

MINERALVANN & JUICE

Coca-Cola	64,-
Coca-Cola uten sukker	64,-
Fanta	64,-
Sprite	64,-
Hansa Appelsinjuice	64,-
Hansa Eplemost	64,-
San Pellegrino 0,25l	60,-
San Pellegrino 0,75l	109,-
Iste Fersken Galvanina	77,-
Askim Summerred Premium juice 0,75l	144,-
Askim Eple & Aronia Premium juice 0,75l	144,-
Saferiet: Økologisk saft fra Stavanger 0,25l	77,-
<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®