

rust

HELE DAGEN

(lørdag og søndag fra 16:30)

Vi anbefaler en kjøttrett og to tilbehør per person.

Om dere er flere så er maten topp å dele.

1/2 pris til barn under 12 år. Vi kan gå tom

for kjøtt med lang tilberedningstid.

MIX MENY (Minimum 2 personer, pris per person) 298,-

Vi setter sammen noen av våre favoritter:

Beef brisket, buffalo wings, baby back ribs, søtpotetpuré, brokkolinisalat og coleslaw. (e,m,s,se)

RØKT BEEF BRISKET – 180 g 189,-

Vår beef brisket røkes først i 4 timer og stekes

deretter mellom 8-10 timer på lav temperatur. (m)

SPICY BUFFALO WINGS 127,-

Serveres med blåskimmeldipp og stangselleri (e,m)

BABY BACK RIBS – 350 g 172,-

Røkt, grilla og marinerte baby back ribs (s, se)

PULLED PORK - 150 g 167,-

Vår svinenakke sousvides over natten på lav temperatur. (s)

PØLSER FRA KROSBY – 2 120,-

Smaksrik og grov pølse. (s,h)

TILBEHØR

Blanchert brokkolini med sitronvinaigrette, hvitløk og chili 59,-

Grillet maiskolbe med parmesan, smør (m) 49,-

Aspargesbønner med sitronolje og sjalottløk 65,-

Coleslaw; kålsalat med gulrot, sennep- pepper, løk og majones (e, s) 57,-

Tranebærslaw; kålsalat med rødløk, purre, paprika, gulrot og tørkede tranebær 57,-

Rødbetgrateng med parmesan (m) 67,-

Grønn salat med marinerte grønnsaker, pinjekjerner, og rødvinvinaigrette 49,-

Gratinert søtpotetpuré med cheddar og hvitløk (m) 67,-

Tornadopotet med urte-/hvitløksolje, parmesan og rømme (m) 49,-

Søtpotetfries 49,-

Brød og alioli 57,-

Trøffelmajones (e) 25,- - Alioli (m, e) 25,- - Chilisaus (m,se) 25,-

Rettene som inneholder allergener er merket slik:

s=sennep | m=melk | h=hvete | e=egg | n=nøtter | f=fisk | se=selleri

rust

LUNSJ

OMELETT MED BACON (lunsj 11-16)	127,-
Løk, sjampinjong og cheddar. Serveres med brød, smør og salat. (e,h,m)	
OMELETT MED SPINAT (lunsj 11-16)	135,-
Løk, chili og blåskimmelost. Serveres med brød, smør og salat. (e,h,m)	
BRUNCHPLANKE (lunsj 11-16)	189,-
Egg, urtepoteter med bacon og chorizo, serrano, gresk youghurt med sesongens marinerte frukter og granola, morbier, salat, brød og lime/havsalt smør. (e,h,m)	

SALATTER

COOB SALAT	179,-
Kylling, egg, bacon, blåskimmelost, avocado og rødvinsvinaigrette. (s,m,e)	
CHÈVRESALAT - GRATINERT CHÈVRE PÅ BRØD	169,-
Marinerte grønnsaker, pinjekjerner, syltet småløk, honning- og sennepsdressing (s,m,e, h)	

BURGERE

BRISKET BURGER	169,-
Beef brisket med tranbærslaw, syltet løk og dijonnaise. (h,e,s,m)	
KLASSISK CHEESEBURGER	169,-
180 gram kvernet storfekjøtt med cheddar, salat, tomat, løk, sylteagurk, burgerdressing. (h,m,e) Føler du deg litt ekstra tøff? Prøv vår habanero cheddar kr. 10,-	
RUST BURGER	169,-
180 gram kvernet storfekjøtt med basilikumkrem, gorgonzola, rødløk og hjemmesyltet agurk. (h,m,e)	
PULLED PORK BURGER	167,-
Pulled pork med coleslaw og syltet løk. (h,e,s)	
VEGETARBURGER	157,-
Burger laget av gulrot, blomkål, brokkoli, kikert egg, cheddarost. Serveres med coleslaw. (h,m,e)	
Søtpotetpuré 55,- Søtpotetfries 57,- Tornadopotet kr. 55,-	
Til barna:	
Kyllingvinger med søtpotetfries	79,-
Pølse med søtpotetfries	79,-

Rettene som inneholder allergener er merket slik:

s=sennep | m=melk | h=hvete | e=egg | n=nøtter

rust

DESSERT OG SNACKS

Tilslørte bondepiker; karamellisert eple & tyttebærkrem (h,m,e)	95,-
Sjokolademousse med friske bær (m,e)	85,-
ISKULE	85,-
Sorbet og vaniljeis (m,e)	
Marinerte oliven	52,-
Chilinøtter	57,-
Peanøtter	57,-

KAFFE OG TE

Espresso	37,-
Americano	37,-
Cortado	42,-
Caffe Latte	45,-
Cappuccino	45,-
Caffe Mocca	47,-
Chai Latte	47,-
Varm sjokolade med krem	52,-
Te	44,-
Ekstra espresso	7,-

MINERALVANN / SAFTER

Økologisk Eplemost fra Safteriet	57,-
Økologisk Eplemost med ingefær fra Safteriet	57,-
Økologisk Ripssaft fra Safteriet	57,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up	45,-
Gazoza(italiensk mineralvann m sitronsmak	59,-
Sole 0,25 (italiensk mineralvann)	45,-
Mineralvann naturell	45,-
Munkholm (0,33)	55,-
Ginger Beer Alkoholfri	59,-

FATØL

Ringnes 0,4	74,-
Ringnes 0,6	98,-
Kronenbourg Blanc 0,5 - 5%	112,-
E.C. Dahls Bolt IPA 0,5 - 6,9 %	119,-
Brooklyn Lager 0,5 - 5,2%	109,-
Frydenlund Bayer 0,5 - 4,5%	84,-

Alle våre øl på fat og flaske inneholder maltet bygg. Kronenbourg Blanc inneholder hvete i tillegg.

rust

FLASKEØL / CIDER

Corona	89,-
Ringnes Lite – Glutenfri 4,3%	76,-
San Miguel	89,-
Franziskaner, Weissbier 0,5, 5%	129,-
Bulmers Cider 0,56l	98,-
Roscoe Ginger Beer	89,-
Cali, American Pale Ale, 5,6%	98,-

WHISKY

Speyside

Speyside er et supert område i whisky verdenen. Området ligger mellom Inverness og Aberdeen. Det er her de mest elegante maltwhiskyene kommer fra. Elven Spey går gjennom dette området, og destilleriene ligger tett. Her får du alt fra elegante whiskyer til mer kraftige røykfylte og torv pregede varianter.

Balvenie 12y	169,-
Cragganmore 12y	118,-
Glenfiddich 12y	82,-
Glenlivet 12y	84,-
Glenrothes select reserve	109,-
Macallan fine oak 12y	122,-

Highland - Høylandene

Dette er fastlands-Skottland, området de fleste tenker på når man snakker om whisky. De fleste destilleriene ligger i denne delen av Skottland og under regionen Speyside.

Dalwhinnie 15y	98,-
Oban 14y	104,-

Lowlands - Lavlandet

Området ligger sør for linjen Glasgow-Dundee. Stilen på whiskyen fra dette området har ofte lettere frukttoner med florale innslag. En whisky som ikke slår fra seg i munnen, men danser litt rundt.

Aberlour 16y	139,-
Glenkinchie 10y	94,-

Islay - Single Malt

En liten øy på vestkysten av Skottland i øygruppa Hebridene. Øya er beryktet for ekstremt røyk- og torv pregede maltwhiskyer av sorten drøvel røskere.

Bowmore 12y	96,-
Laphroig 10y	88,-
Lagavulin 16y	110,-
Jura 10y	92,-
Talisker 10y	82,-
Highland Park 12y	98,-

rust

Bourbon

Bourbon og rye er ganske smaks kraftige brenneviner. Her finner vi mer sødme frafat påvirkning enn i fesk en skotsk whisky. Grunnen til dette er utpreget bruk av nye eikefat i lagringsprosessen.

Makers Mark	98,-
Buffalo Trace	119,-
Bulleit	86,-
Jim Beam	68,-
Woodford Reserve	119,-

Andre

Jameson	78,-
Jack Daniel`s	78,-

Cognac

Bache XO	92,-
Martell VS	98,-
Martell VSOP	112,-

Shots & likører

Baileys	54,-
Kahlúa	60,-
Gammel Dansk	68,-
Sambuca	72,-
Løiten Linie akevitt	78,-
Tequila	78,-
Contreau	82,-
Fernet Branca	82,-
Jägermeister	80,-

PROSECCO OG SPUMANTE VINER FRA VÅR EGEN

IMPORT

	Glass	Flaske
Glera Sovrano Cuvee Brut	95,-	465,-
Glera Sovrano Cuvee Ex dry	95,-	465,-
Conte Collalto Extra Dry DOCG	109,-	597,-
Conte Collalto Brut DOCG	98,-	557,-
Montelliana Superiore Extra Dry DOCG	98,-	557,-

SPUMANTI ROSE

	Glass	Flaske
Pinot Nero Rosato San Martino Collalto Rose`Ex.Dry	107,-	489,-

rust

RØDVINER EGEN IMPORT

	Glass	Flaske
Chianti Caligiano 2012 DOCG	99,-	495,-
Chianti Riserva 2010 DOCG	115,-	575,-
Rosso di Montalcino DOC 2014 Argiano	125,-	595,-
Barbera D`Asti B.Astigiani DOCG 2014	95,-	475,-
Valpolicella Ripasso DOC 2012 Le Ragose	125,-	595,-

HVITE OG ROSÉ VINER

	Glass	Flaske
Soave Superiore Castellaro 2013	92,-	445,-
Pinot Grigio Le Cortine IGT 2015	115,-	535,-
Chardonnay Grave del Friuli DOCG 2015	115,-	547,-
Verdicchio Cast.Jesi DOC 2014	117,-	557,-

DESSERT VINER

	Glass	Flaske
Recioto di Soave DOCG 2011	97,-	
Bisson hvit Passito di Lacrima DOC 2011 Re Sole rød	99,-	

TILBEHØR TIL VIN

SALUMI VARI		137,-
Et utvalg av italienske pålegg. (VALNØTTER,A)		
FORMAGGI PREGIATI 3. ostetype		136,-
Noen av de beste italienske oster. (E,A,VALNØTTER)		

rust

COCKTAILS

108,-

Hylleblomst Martini

Apricot brandy, rom, hylleblomst, sitronsaft, sukker

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, espresso, sukker

Dry Martini

Martini Extra dry, gin, oliven

Cosmopolitan

Vodka, Contreau, lime juice, cranberryjuice

DRINKER

108,-

Old Fashioned

Bourbon, appelsin, sukkerlake, kirsebær

Whisky Sour

Bourbon, sitronsaft, sukkerlake

Manhattan

Bourbon, Martini rosso, Angostura, kirsebær

Moskow Mule

Vodka, lime og ingefærøl

Mojito

Rom, mynte, lime, soda, sukker

Capirinha

Cachaca/Pitu, lime i biter, sukker

Bloody Mary

Vodka, tomatjuice, Worchester, citron, tabasco, salt & pepper, stangselleri

Irish Coffee

Jameson, brunt sukker, americano, krem

Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's, Contreau, Sprite, Sitron, Sukker