

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 69,-

Grillet maiskolbe med parmesan, smør (m) 59,-

Aspargesbønner med sitronolje og sjalottløk 65,-

Coleslaw; kålsalat med gulrot, sennep- pepper, løk og majones (e, s) 67,-

Tranebærslaw; kålsalat med rødløk, purre, paprika, gulrot og tørkede tranebær 67,-

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) 59,-

Søtpotetfries 59,-

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, rødlok 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

PROSECCO 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,-

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
Bardolino	92,-	495,-
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

MINERALVANN / SAFTER

Gazoza(italiensk mineralvann m sitronsmak)	59,-
Aranciata (italiensk mineralvann m appelsinsmak)	59,-
Økologisk Eplemost fra Safteriet	57,-
Økologisk Eplemost med ingefær fra Safteriet	57,-
Økologisk Ripssaft fra Safteriet	57,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up	45,-
Mineralvann naturell	45,-
Munkholm (0,33)	55,-
Sole (0,50) (italiensk mineralvann)	64,-
Sole (1,00) (italiensk mineralvann)	96,-

FATØL

Ringnes 0,4	79,-
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,-

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

FLASKEØL / CIDER

Corona	89,-
Ringnes Lite – Glutenfri 4,3%	76,-
Franziskaner, Weissbier 0,5, 5%	129,-
Glenfiddich	95,-
GT (Hendriks)	135,-
Cognac	
Bache XO	92,-
Martell VSOP	112,-
Shots & likører	
Baileys	54,-
Kahlúa	60,-
Sambuca	72,-
Løiten Linie akevitt	78,-
Tequila	78,-
Contreau	82,-
Fernet Branca	82,-
Jägermeister	80,-
Grappa	115,-
Grappa Barricata	125,-

rust

COCKTAILS	108,-
Espresso Martini Vodka, Kahlua, espresso, sukker	
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	115,-
Negroni Campari, Gin, Vermundrosso	113,-
Mojito Rom, mynte, lime, soda, sukker	108,-
Irish Coffee Jameson, brunt sukker, americano, krem	108,-
DESSERT OG SNACKS	
Tilsørte bondepiker; karamellisert eple & tyttebærkrem (h,m,e)	95,-
Sjokolademousse med friske bær (m,e)	85,-
ISKULE (3 Kuler) Sorbet og vaniljeis (m,e)	85,-
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,-