

Telephone: 08- 120 51 336  
E-mail: info@usine.se  
Digitail: www.usine.se  
Visit: Södermalmsallén 36–38  
118 28, Stockholm  
Sweden

Bistro 38  
Conference  
Gallery  
Take-Away  
Catering

G = GLUTEN  
L = LAKTOS

# USINE BISTRO 38

## FÖRRÄTT

<b>OSTRON</b> Serveras med mignonette och citron Oysters served with lemon and mignonette	1st 35:-, 3rd 99:-
<b>LAX</b> Rimmad och sotad laxfilé på en sallad av endive, fänkål, dill och ärtpuré Cured and blackened salmon fillet served with endive, fennel, dill and green peas puree	135:-
<b>RÅBIFF MED SMAK AV PEPPARROT</b> På sotat innanlår med pepparrots majonnäs, äggkräm med brynt smör, picklade senapsfrön, hackad silverlök, cornichonger och potatis crisp Steak tartar served with horseradish mayonnaise, egg cream, brown butter, pickled mustard seeds, silverskin and cornichons	145:-
<b>JORDÄRTSKOCK OCH BLOMKÅLSOPPA ( G ) ( L )</b> Smaksatt med tryffel och toppad med hårdrokt sidfläsk och rostad kavring Jerusalem artichoke and cauliflower soup served with truffle, bellies and roasted dark rye bread	125:-
<b>KALVBRÄSS ( G )</b> Friterad kalvbräss på en sallad av frisée, råhyvlad champinjon, citron picklad burretanalök och tryffelvinägrett Deep-fried sweetbread served with frisée, mushroom, burretana onion and truffle vinaigrette	135:-
<b>BETOR ( L )</b> Variation på rödbeta och gulbeta, getostkräm, valnötter, balsamico, vattenkrasse och rädisor Variation of beets served with goat cheese cream, walnuts, balsamico, water cress and radish	125:-
<b>PATANEGRA 45g</b>	155:-
<b>SALCHICHON 45g</b>	65:-

## ALKOHOLFRIA

75:- Samtliga drinkar

<b>NOJITO</b> Mynta, Lime, Socker och Soda
<b>STRAWBERRY BASIL SMASH</b> Jordgubb, Citron, Basilika och Soda
<b>YOUNG N HEALTHY</b> Äpple, Ingefära, Citron och Äggvita

## SIDE ORDER

<b>Pommes frites med tryffelmajonnäs</b> Pommes frites with truffle mayonnaise	55:-
<b>Grönsallad</b> Green salad	25:-
<b>Pommes frites</b> Pommes frites	35:-
<b>Picklade oliver och cornichonger</b> Pickles and olives	45:-
<b>Rödvinssås</b> Red wine sauce	15:-
<b>Pepparrotsmajonnäs</b> Horseradish mayonnaise	25:-
<b>Tryffelmajonnäs</b> Truffle mayonnaise	25:-

## VARMRÄTT

<b>SMÖRBAKAD HÄLLEFLUNDRA ( L )</b> Serveras med rödvinssås på hummerfond, stekt rökt sidfläsk, surkål, olivolje bakad cocktailtomat och kokt potatis Butter fried halibut with red wine sauce on lobster broth, fried and smoked bacon, sauer kraut, olive oil baked cocktail tomato and boiled potatoes	285:-
<b>MOULES FRITES ( L )</b> Svenska blåmusslor serveras med grädde, chili, persilja, vitlök, scharlotten, vittvin, tryffelmajonnäs och pommes frites Swedish mussels served with chili, parsley, garlic, shallot, white wine, truffle mayonnaise and pommes frites	215:-
<b>BOUILLABAISSE ( L )</b> Fransk fiskgryta med hummerfond, röding, spättafilé, halstrad pilgrimmussla, kokt potatis och rouille Fish stew served with lobster fund, char, plaice, seared scallop, potatoes and rouille	255:-
<b>RÅBIFF MED SMAK AV PEPPARROT</b> På sotat innanlår med pepparrots majonnäs, äggkräm med brynt smör, picklade senapsfrön, hackad silverlök, cornichonger och potatiscrisp Steak tartar served with horseradish mayonnaise, egg cream, brown butter, pickled mustard seeds, silverskin and cornichons	229:-
<b>ENTRECOTE ( L )</b> Serveras med tomatsallad, béarnaisesås, rödvinskky och pommes frites Rib eye served with tomato salad, béarnaise, red wine sauce and pommes frites	355:-
<b>FRIED CHICKEN SANDWICH ( G )</b> Friterad kycklinglårfilé i ölsmet med guacamole, chilipicklad silverlök, saltgurka, crispsallat, pico de gallo och hemmagjorda tortilla nachos Deep-fried chicken thighs served with guacamole, chili pickled silverskin, pickles, crisp salad, pico de gallo and home made tortilla nachos	185:-
<b>KALVSCHNITZEL ( L )</b> På grillat innanlår serveras med haricot verts, blancherad cocktailtomat, rostad vitlök&persiljesmör, rödvinskky och pommes frites Veal schnitzel served with haricot verts, blanched cocktail tomato, roasted garlic and parsley butter, red wine sauce and pommes frites	235:-
<b>ROSTAD BLOMKÅL ( L )</b> Serveras med blomkålspuré smaksatt med rökt smör, picklad romanesco, krämig tryffelsås och sotad vårlök Roasted cauliflower served with cauliflower puree, smoked butter, pickled romanesco, creamy truffle sauce and blackened spring onion	205:-
<b>GRISKIND ( L )</b> Rödvinsbräserad griskind med picklad silverlök, sobrasada, tryffelpuré och bimi broccoli Red wine braised pork cheek served with pickled silver skin, sobrasada, truffle puree and bimi broccoli	210:-

## AW PÅ FREDAGAR

TID	OSTRON	BUBBEL
16-17	10:-st	70:-/glas
17-18	15:-st	75:-/glas
18-19	20:-st	80:-/glas



Vid eventuella allegier fråga oss i personalen

## COCKTAILS

135:- Samtliga cocktails

<b>RASPBERRY FUDGE</b> Rom, Karamell, Tranbär, Hallon, Citron och Äggvita
<b>CALAIS CLASSIC</b> Hendricks, Päron, Gurka, Citron och Ingefära
<b>PASSION FOR CHILI</b> Rom, Galliano, Lime, Passion, Äggvita och Chili
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Soda och Apelsin
<b>MIDNIGHT EXPRESS</b> Whiskey, Chambord, Citron och Mynta
<b>CINNAMON APPLE MOJITO</b> Calvados, Äpple, Mynta, Kanel, Lime och Soda
<b>MARY MARY</b> Vodka, Fläder, Grape, Citron, Rosmarin och Peychauds Bitter
<b>SMOKEY SIPPER</b> Tequila, Limoncello, Mezcal, Citron och Socker
<b>EMPRESS</b> Gin, Rabarber, Hallon, Citron och Prosecco

## DESSERT

<b>CREME BRULÉE ( L )</b>	95:-
<b>TARTE AU CITRON ( G ) ( L )</b> Serveras med maräng och citrusallad Served with merengue and citrus salad	115:-
<b>CHOKLADFONDANT ( G ) ( L )</b> Serveras med yoghurtglass Served with yoghurt ice cream	135:-
<b>TRYFFEL ( L )</b> På karamell och salt Served with caramel and salt	35:-
<b>HEMMAGJORD GLASS ( L )</b> Fråga efter dagens smaker	45:-
<b>HEMMAGJORD SORBET</b> Fråga efter dagens smaker	45:-
<b>OSTTALLRIK ( G ) ( L )</b> Tre franska ostar serveras med kvitten marmelad och knäcke Three french cheeses served with quince marmalade and crisp	45:-/125:-

## CHAMPAGNE

<b>Diebolt-Vallois Brut</b>	120:-/695:-
<b>Alexandre Bonnet Grande Reserve Brut</b>	750:-
<b>Moët &amp; Chandon</b>	125:-/695:-
<b>Moët &amp; Chandon 08</b>	1250:-
<b>Ruinart Brut</b>	1200:-
<b>Henriot Brut</b>	650:-
<b>Henriot Blanc De Blanc</b>	950:-
<b>Richard Juhlin Champagne</b> (Alkoholfritt)	85:-/Glas
<b>Los Monteros Cava Brut</b>	90:-/475:-

## RÖTT GLAS

Da Luca 2015 Primitivo	90:-
Les Dauphins 2016 Grenache - Syrah - Mourvèdre	120:-
Ricossa Barolo 2012 Nebbiolo	180:-
Ripasso 2016 Corvina - Rondinella - Molinara	135:-
Domaine Saint Irénée 2017 Pinot Noir	115:-
Mongrana Querciabella 2015 Merlot - Cabernet Sauvignon - Sangiovese	145:-
Finca Sopenia 2016 Malbec	130:-

## VITT GLAS

Da Luca 2015 Pinot Grigio	90:-
Wachau Riesling Selection 2017 Riesling	110:-
Winkl Cantina Terlan 2017 Sauvignon Blanc	145:-
Felino 2015 Chardonnay	140:-
William Févre Petit Chablis 2017 Chardonnay	135:-
Les Charmes Sancerre 2017 Sauvignon Blanc	155:-

## CHAMPAGNE

Diebolt-Vallois Brut	120:-/695:-
Lanson Extra Age	1100:-
Moët & Chandon	125:-/695:-
Moët & Chandon 08	1250:-
Ruinart Brut	1200:-
Henriot Brut	650:-
Henriot Blanc De Blanc	950:-
Richard Juhlin Champagne (Alkoholfritt)	85:-/Glas
Los Monteros Cava Brut	90:-/475:-

INSTAGRAM?  
FOLLOW US!  
#usine3638

## RÖTT

### FRANKRIKE

Chateau de Sours Supérieure 2014 Cabernet sauvignon - Petit Verdot - Merlot	420:-
La Vignée Bourgogne 2015 Pinot Noir	495:-
Crozes-Hermitage 2014 Syrah	750:-
Les Dauphins 2016 Grenache - Syrah - Mourvèdre	450:-
Lirac Rouge La Dame Rousse 2016 Grenache - Syrah	695:-
Francois Mikulski Bourgogne 2015 Pinot Noir	950:-
Bourgogne Rouge Terroir Noble 2016 Pinot Noir	820:-
Domaine Saint Irénée 2017 Pinot Noir	395:-
Chateaufeuf-du-Pape La Dame Voyageuse 2014 Grenache - Mourvèdre - Syrah - Cunoise - Vaccaresse	950:-

### ITALIEN

Da Luca 2015 Primitivo	350:-
Ripasso 2016 Corvina - Rondinella - Molinara	520:-
Luigi Voghera Barbaresco 2012 Nebbiolo	675:-
Ricossa Barolo 2012 Nebbiolo	700:-
Andrea Oberto Barolo 2014 Nebbiolo	1250:-
Da Vinci Brunello Di Montalcino 2012 Sangiovese	795:-
Da Vinci Chianti Riserva 2015 Sangiovese - Merlot	620:-
Allegrini La Poja 2010 Corvina	1950:-
Allegrini Amarone 2009 Corvina - Rondinella - Oseleta	1750:-
Mongrana Querciabella 2015 Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot	550:-
Luigi Voghera Dolcetto d'Alba 2017 Dolcetto	475:-

### SPANIEN

Camins del Priorat 2017 Garnacha - Samsó - Cabernet Sauvignon - Syrah - Merlot	720:-
La Montesa Crianza 2015 Garnacha - Tempranillo	620:-

### SYDAMERIKA

Finca Sopenia 2016 Malbec	550:-
Indomita Varietal 2017 Cabernet Sauvignon	395:-

## VITT

Da Luca 2015 Pinot Grigio	350:-
Winkl Cantina Terlan 2017 Sauvignon Blanc	595:-
Les Charmes Sancerre 2017 Sauvignon Blanc	620:-
Wachau Riesling Selections 2017 Riesling	420:-
Gobelsburg Urgestein Riesling 2017 Riesling	650:-
Cloudy Bay 2015 Sauvignon Blanc	750:-
Felino 2015 Chardonnay	525:-
Vincent Girardin Meursault 2013 Chardonnay	1050:-
Domaine Saint Irénée 2017 Chardonnay	420:-
William Févre Petit Chablis 2017 Chardonnay	575:-
Cá Rugate Studio 2013 Verdicchio - Garganega	500:-
J. Moreau & Fils Chablis 1er Cru 2014 Chardonnay	950:-
Bourgogne Blanc Terroir Noble 2014 Chardonnay	795:-
William Fevré Chablis Grand Cru Bougros 2015 Chardonnay	1450:-
William Fevré Chablis Grand Cru Les Clos 2015 Chardonnay	1695:-

## FAT

Carlsberg Export	64:-
Carlsberg Hof	62:-
Angelo Porretti	72:-
Brooklyn Lager	72:-
J.A.C.K. IPA	75:-

## FLASKA

Peroni	62:-
Kronenburg 1664 Blanc	65:-
Brooklyn East IPA	69:-
Celia (vegan & glutenfri)	58:-
Brooklyn Naranjito	75:-
Brooklyn Defender IPA	77:-

USINE  
BISTRO  
38