

BISTRO

38

FÖRRÄTT

OSTRON 1st 35:- 3st 99:-
Serveras med mignonette, citron och tabasco
Oysters served with mignonette, lemon and tabasco

BURRATA L G 115:-
Serveras med vikentomater, basilikavinägrett och brödcrust
Burrata served with tomatoes, basil vinaigrette and bread crust

VIT SPARRIS L 125:-
Smör- och citronkokt sparris med tryffelhollandaise, chips på parmaskinka, kallpressad rapsolja och smörgåskrasse
Butter and lemon boiled white asparagus served with truffle hollandaise, parma ham chips, rapeseed oil and cress

SALLAD NICOISE 135:-
Lätthalstrad tonfisk med tomatungor, sardeller, haricots verts, 63° kokt ägg, taggiascaoliver, kaprisbär och citronette
Seared tuna served with tomatoes, anchovies, haricots verts, 63° boiled egg, taggiasca olives, capers and citronette

GRATINERAD LÖKSOPPA L G 125:-
På hemmagjord kycklingfond med krutonger och gruyère
Gratinated onion soup on homemade chicken stock served with croutons and gruyère cheese

RÅBIFF MED SMAK AV PEPPARROT L 155:-
På sotat innanlår och oxfilé med pepparrotsmajonnäs, äggkräm med brynt smör, picklade senapsfrön, silverlök, cornichonger och potatiscrisp
Steak tartar with blackened topside and tenderloin, served with horseradish mayonnaise, egg cream with browned butter, pickled mustard seeds, silver skin, cornichons and potato crisp

PATANEGRA 45 g 155:-

SALCHICHON 45g 65:-

AFTERWORK PÅ FREDAGAR

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



Boka en afterwork? Maila oss på info@usine.se

VARMRÄTT

SPARRIS RISOTTO L 225:-
Med grönsparis, ramslök, 24 månaders lagrad parmesan, ruccola och friterad purjolök
Green asparagus risotto with wild garlic, 24 month aged parmesan, rocket salad and deep fried leek

MOULES FRITES Á LA CHORIZO L 215:-
Svenska blåmusslor med chorizo, vitlök, schalottenlök, timjan, grädd smaksatt med cider, pommes frites samt tryffelmajonnäs
Swedish mussels with chorizo, garlic, shallot, thyme, cream flavored with cider, french fries and truffle mayonnaise

RÖDING L 245:-
Serveras med sandefjordsås, forellrom, gräslök, fänkål, sockerärter, kallpressad rapsolja samt potatispuré smaksatt med smetana och citron
Char served with sandefjord sauce, trout roe, chives, fennel, sugar snaps, rapeseed oil and potato puree flavored with smetana and lemon

BOUILLABAISSE 265:-
Fransk fiskgryta med hummerfond, röding, torsk, halstrad pilgrimsmussla, kokt potatis och rouille
French fish stew with lobster stock, char, trout, seared scallop, boiled potatoes and rouille

LÅGTEMPERERAD VÅRKYCKLING L 245:-
Serveras med kycklingvelouté smaksatt med ramslök samt vårens primörer
Low temperature cooked spring chicken served with chicken velouté flavored with wild garlic and spring primeurs

RÅBIFF MED SMAK AV PEPPARROT L 245:-
På sotat innanlår och oxfilé med pepparrotsmajonnäs, äggkräm med brynt smör, picklade senapsfrön, silverlök, cornichonger, potatiscrisp, side salad och pommes frites
Steak tartar with blackened topside and tenderloin, served with horseradish mayonnaise, egg cream with browned butter, pickled mustard seeds, silver skin, cornichons and potato crisp, side salad and french fries

KALVSCHNITZEL L 255:-
På grillat innanlår med citronsmör, rödvinsås, grillad grön sparris, 24 månaders lagrad parmesan och pommes frites
Veal schnitzel served with lemon butter, red wine sauce, grilled green asparagus, 24 month aged parmesan and french fries

ENTRECOTE L 365:-
Serveras med tomatsallad, bearnaisesås, rödvinsky och pommes frites
Rib eye served with tomato salad, béarnaise sauce, red wine broth and french fries

HELSTEKT OXFILÉ PROVENCALE* L 355:-pp
Serveras med råstekt potatis, vitlökssmör, bakad tomat och haricots verts
Beef tenderloin Provencale served with potatoes, garlic butter, baked tomato and haricots verts

*Serveras sällskap om minst 2 personer. Denna rätt kräver även en längre tillagningstid.

**Priset för denna rätt går ej att kombinera med erbjudanden.

*Minimum 2 people per serving and requires a longer cooking time.

**This price can not be combined with other offers.

SIDE ORDERS

POMMES MED TRYFFELMAJONNÄS 55:-
French fries with truffle mayonnaise

GRÖNSALLAD 25:-
Green salad

TOMATSALLAD 35:-
Tomato salad

GRILLAD GRÖN SPARRIS 55:-
Grilled green asparagus

BEARNAISESÅS L 25:-
Béarnaise sauce

PEPPARROTSMAJONNÄS 25:-
Horseradish mayonnaise

TRYFFELMAJONNÄS 25:-
Truffle mayonnaise

MONDAY FUNDAY



Gäller måndagar för sällskap under 8 personer

DESSERT

CHOKLADTRYFFEL 35:-
Med karamell och salt
Chocolate truffle with caramel and salt

HEMMAGJORD GLASS L ELLER SORBET 45:-
Fråga personalen efter kvällens utbud
Home made ice cream or sorbet. Ask staff for selection

OSTTALLRIK L G 1bit 45:- 3bitar 125:-
Franska ostar serverade med kvittenmarmelad och knäckebröd
French cheese served with quince marmelade and crisp bread

CRÈME BRÛLÉE L 95:-

FRANGIPANE L G 125:-
Rabarberpaj med crème anglais smaksatt med kardemumma, citron och vanilj
Rhubarb pie served with crème anglais flavored with cardamom, lemon and vanilla

CHOCOLATE MARQUISE L 135:-
Fransk chokladkaka med pistage- och mascarponekräm, hallon och citronmeliss
French chocolate cake served with pistachio- and mascarpone cream, raspberries and lemon balm

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

Bistro 38
ENVY
Conference
Gallery
Venue
Catering

G : Rätten innehåller gluten
L : Rätten innehåller laktos
Vänligen rådfråga personalen vid allergi
Please advice staff of any allergies

usine 36-38
#usine3638



COCKTAIL

RASPBERRY FUDGE Rom karamell tranbär hallon citron äggvita	135:-
CALAIS CLASSIC Hendricks päron gurka citron ingefära	135:-
PASSION FOR CHILI #2 Rom galliano lime passion foad äggvita chili	135:-
MELLOW Bourbon amaretto citron socker äggvita veteöl	135:-
KAHGRONI KAH Reposado campari antica formula orange bitter	135:-
DEVILS TREAT Tequila blanco crème de cassis lime socker ingefära	135:-
GRASSHOPPER Crème de cacao crème de menthe grädde riven choklad	135:-
PINEAPPLE MULE Vodka lime ingefära ananas	135:-
NOJITO Mynta lime socker soda	Alkoholfri 85:-
YOUNG N HEALTHY Äpple ingefära citron äggvita	Alkoholfri 85:-
MOCKING BIRD Hallon jordgubb kokos agave soda	Alkoholfri 85:-
STRAWBERRY BASIL SMASH Jordgubb citron basilika soda	Alkoholfri 85:-



CHAMPAGNE

Diebolt-Vallois Brut	gl. 120:- / fl. 695:-
Diebolt-Vallois Blanc de Blancs	1150:-
Alexander Bonnet Brut	750:-
Moët & Chandon	gl. 125:- / fl. 750:-
Ruinart Brut	1200:-
Ruinart Blanc de Blancs	2499:-
Henriot Brut	650:-
Henriot Blanc de Blancs	950:-
Los Monteros Cava Brut	gl. 90:- / fl. 475:-
Richard Juhlin Champagne	Alkoholfri gl. 85:-

FAT

Carlsberg Unfiltered	64:-
Kronenbourg 1664	69:-
Brooklyn Lager	77:-
Brooklyn Defender IPA	85:-
Carnegie Hoppy Daze	85:-

FLASKA

Peroni	62:-
Kronenbourg 1664 Blanc	65:-
Brooklyn Naranjito	75:-
Brooklyn East IPA	77:-
Carnegie J.A.C.K IPA	78:-
Celia	Glutenfri 58:-
Carlberg Non-Alcoholic	Alkoholfri 45:-
Brooklyn Special Effects	Alkoholfri 45:-
Sommersby päron	62:-
Galipette Cidre	72:-
Galipette Non-Alcoholic	Alkoholfri 45:-

VITT VIN

Domaine Saint Irénée 2017 Frankrike Chardonnay	gl. 120:- / fl. 420:-
William Fevré Petit Chablis 2017 Frankrike Pinot Grigio	gl. 135:- / fl. 575:-
Les Charmes Sancerre 2017 Frankrike Sauvignon Blanc	gl. 155:- / fl. 620:-
Touraine Sauvignon Vallé Fleurine 2017 Frankrike Sauvignon Blanc	520:-
Chateau de Sours Bordeaux 2017 Frankrike Sauvignon Blanc Semillion	550:-
Bourgogne Blanc Vincent Girardin 2014 Frankrike Chardonnay	650:-
Domaine Du Bouchot Pouilly-Fumé 2016 Frankrike Sauvignon Blanc	695:-
William Fevré Chablis Grand Cru Bourgos 2015 Frankrike Chardonnay	1450:-
Da Luca 2017 Italien Pinot Grigio	gl. 90:- / fl. 350:-
Ramon Bilbao Albarino 2017 Spanien Albarino	gl. 125:- / fl. 475:-
Felino 2017 Argentina Chardonnay	gl. 145:- / fl. 550:-
Cloudy Bay 2017 Nya Zeeland Sauvignon Blanc	500:-
Dr Pauly Riesling Trocken 2017 Tyskland Riesling	450:-
Wachau Riesling Selections 2017 Österrike Riesling	gl. 115:- / fl. 420:-
Gobelsburg Urgestein Riesling 2017 Österrike Riesling	650:-

RÖTT VIN

Domaine Saint Irénée 2017 Frankrike Pinot Noir	gl. 115:- / fl. 395:-
Les Dauphins 2017 Frankrike Grenache Syrah Mouvédré	gl. 120:- / fl. 450:-
Chateau de Sours Supérieure 2014 Frankrike Cabernet Sauvignon Petit Verdot Merlot	420:-
La Vignée Bourgogne 2016 Frankrike Pinot Noir	495:-
Lirac Rouge La Dame Rousse 2016 Frankrike Grenache Syrah	695:-
Crozes-Hermitage Chemin des Papes 2016 Frankrike Syrah	750:-
Chateau Louvie Saint-Emillion 2017 Frankrike Merlot Cabernet Franc	795:-
Bourgogne Rouge Vincent Girardin 2016 Frankrike Pinot Noir	820:-
Chateauneuf-Du-Pape Chemin des Papes 2017 Frankrike Grenache Mourvèdre Syrah Vaccarese	1100:-
Da Luca 2017 Italien Primitivo	gl. 90:- / fl. 350:-
Zironda Ripasso 2014 Italien Corvina Rodinella Molinara	gl. 135:- / fl. 525:-
La Grola 2010 Italien Corvina Oseteta Syrah	gl. 180:-
Cusumano Nero d'Avola 2017 Italien Nero d'Avola	525:-
Mongrana Querciabella 2015 Italien Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot	550:-
Luigi Voghera Langhe Nebbiolo 2016 Italien Nebbiolo	575:-
Da Vinci Chianti Riserva 2015 Italien Sangiovese Merlot	620:-
Luigi Voghera Barbaresco 2012 Italien Nebbiolo	675:-
Ricossa Barolo 2014 Italien Nebbiolo	700:-
Zironda Amarone Della Valpolicella 2015 Italien Corvina Rodinella Molinara	745:-
Da Vinci Brunello Di Montalcino 2012 Italien Sangiovese	795:-
Barbazul 2016 Spanien Cabernet Sauvignon Merlot Syrah	gl. 145:- / fl. 550:-
Emilio Moro Resalso 2017 Spanien Tinto Fino	495:-
Emilio Moro 2016 Spanien Tinta del Pais	650:-
Vina Pedrosa Crianza 2016 Spanien Tinto Fino	650:-
Taberner 2015 Spanien Syrah	999:-
Finca Sopenia 2016 Argentina Malbec	gl. 130:- / fl. 550:-

Rådfråga personalen för vinrekommendation
Ask our staff for wine recommendation

DESSERTVIN

Moscato d'Asti 2014 Italien Moscato Bianco	gl. 85:-
Recioto Rosso 2014 Italien Della Valpolicella	gl. 95:-

KAFFE

Te	30:-
Bryggkaffe	26:-
Espresso	24:- / dubl. 28:-
Macciato	26:- / dubl. 30:-
Caffé latte	34:-
Cappuccino	32:-

AVEC

Pris per cl

Ron Zacapa	23 years XO	40:- 60:-
Diplomático Exclusiva		36:-
Ron Miels		26:-
Ron Maja	8 years	30:-
Plantation	XO	40:-
Oban	14 years	38:-
Laphroaig	10 years	32:-
Lagavulin	16 years	40:-
Macallan	12 years	35:-

ROM

The Famous Grouse		26:-
Jameson		26:-
Glenmorangie	10 years	33:-
The Sherry Lasanta		42:-
Nectar d'or		38:-
Milsead Edition		43:-
Bacalta Edition		45:-
Túsail Edition		35:-
The Quinta Ruban		50:-

WHISKY

Hennessy	VS VSOP XO	29:- 39:- 75:-
Martell	VS VSOP XO	30:- 37:- 75:-

COGNAC

Benchmark		26:-
Hudson Baby		56:-
Woodford Reserve		32:-
Makers Mark 46		38:-
Monkey Shoulder		28:-
Blantons The Original		41:-

LIKÖR

Limoncello		26:-
Baileys		26:-
Frangelico		26:-
Disaronno Amaretto		26:-
Séve Fournier		26:-
D.O.M Bénédicte		26:-



KAFFEDRINKAR

IRISH COFFEE Jameson kaffe grädde	135:-
ESPRESSO MARTINI Vodka kahlua socker espresso	135:-
KAFFE KARLSSON Baileys cointreau kaffe grädde	135:-
TEQUILA COFFEE BURNER Tequila kahlua baileys espresso	135:-
HOT SHOT Galliano kaffe grädde	99:-