

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 tomattungor, 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 grönsparris, ramslök, 24 månaders lagrad parmesan, rucicola 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, rödvinssås, 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, rödvinssky 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 råstek 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

PEPPARROTSMJONNÄS 25:-
Horseradish mayonnaise

TRYFFELMAJONNÄS 25:-
Truffle mayonnaise

MONDAY FUNDAY

50% off
À la Carte



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 1 bit 45:- 3 bitar 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

USINE

COCKTAIL

PINK ROYALE Pink Gin Jordgubb Citron Socker Mynta Cava	135:-
LITCHI MOJITO Guld Rom Litchi Lime Socker Mynta Soda	135:-
ITALIAN PALOMA Tequila Blanco Campari Citron Socker Grapefrukt	135:-
SOUTHERN MANGO Southern Comfort Persika Mango Mjöl Äggvita	135:-
PINEAPPLE FUDGE Hennessy VS Karamell Ananas Citron Socker Äggvita	135:-
STRAWBERRY CREAM Stolichnaya Jordgubb Citron Socker Grädde	135:-
BITTERSWEET SYMPHONY Benchmark Persika Aperol Habanero Bitter	135:-
SANGRIA BY USINE Southern Comfort Chambord Primitivo Tranbär Äpple Jordgubb Hallon Ginger Ale	135:-
NOJITO Mynta Lime Socker Soda	Alkoholfri 85:-
COCO MANGO Mango Ananas Kokos Jordgubb Citron Socker	Alkoholfri 85:-
RASPBERRY, APPLE & GINGE Hallon Äpple Ingefära Citron Socker	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	Glutenfri 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:-

VIN

VITT VIN

Domaine Saint Irénée 2017 Frankrike Chardonnay	gl. 120:- / fl. 420:-
William Fevré Petit Chablis 2017 Frankrike Chardonnay	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:-

ROSE

Le Havre de Paix Rose 2017 Frankrike Carignan Caladoc Grenache	gl. 90:- / fl. 350:-
Saint Louis de Provence 2018 Frankrike Cinsalut Syrah Grenache	gl. 125:- / fl. 500:-
Gobelsburg rose MAGNUM 2018 Österrike Zweigelt	800:-

RÖTT VIN

Cepages Pays d'oc 2017 Frankrike Pinot Noir	gl. 115:- / fl. 395:-
Les Dauphins 2017 Frankrike Grenache Syrah Mouvédre	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:-
Mongrana Querciabella 2015 Italien Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot	gl. 135:- / fl. 550:-
La Grola 2010 Italien Corvina Oseteta Syrah	gl. 180:-
Cusumano Nero d'Avola 2017 Italien Nero d'Avola	525:-
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:-
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

ROM

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:-

WHISKY

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:-

COGNAC

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