

FÖRRÄTT / STARTER

BURRATA 149 (L) (G)

Serveras med semitorkade tomater, basilikaolja, krasse och surdegskrutonger

Burrata served with semidried tomatoes, basil oil, cress and sour dough croutons

ÖJEBYTOAST 155 (L) (G)

Öjebyröra på smörstekt levainbröd, toppad med gräslök och tångrom

Crayfish mix served on butterfried levain bread with chive and seaweed caviar

RÅBIFF 165

Blandad råbiff med kapris, schalottenlök, dijon, äggula och persilja, serveras med dressad krispsallad

Steak tartar with capers, shallots, dijon, yolk and parsley, served with side salad

VARMRÄTT / MAIN

VEGANSK GNOCCHI 229 (G)

Stekt gnocchi med spenat, vitlök och tomater, toppad med krispig schalottenlök

Fried, vegan gnocchi with spinach, garlic and tomatoes, served with crispy shallots

STEKT TORSK 279 (L)

Serveras med vit sparris, kokt potatis, brynt smöremulsion, forellrom och atsinakrasse

Fried cod served with white asparagus, boiled potatoes, browned butter emulsion, trout roe and atsina cress

GRILLAD RYGGBIFF 310

Serveras med rostade pimentos, chimichurri, bakad tomat, krispig schalottenlök och skivad, friterad potatis

Grilled beef with roasted pimentos, chimichurri, baked tomato, crispy shallots and sliced and deep fried potatoes

EFTERRÄTT / DESSERT

CREME BRULEE 95 (L)

CHOKLADPATÉ 109 (L)

Serveras med passionsfruktsgelé och pistagekross

Chocolate paté served with passion fruit jelly and crushed pistachios

RABARBER- OCH JORDGUBBSKOMPOTT 109 (L) (G)

Serveras med vaniljglass och kaksmulor

Rhubarb and strawberry compote served with vanilla ice cream and crumbled cake

(L) Innehåller laktos
Contains lactose

(G) Innehåller gluten
Contains gluten

Fråga oss för veganskt alternativ, substitut och andra allergener. Spårämnen förekommer.

VIN BLANC

Cunée René Dopff 140 / 570
FRA | 2018 | Riesling

Squealing pig 125 / 499
FRA | 2018 | Picpoul de pinet

Da Luca 115 / 430
ITA | 2019 | Pinot Grigio

Da Vinci Capolavori 130 / 540
ITA | 2021 | Pinot Grigio

Nino Negri Ca'Brione IGT 160 / 700
ITA | 2020 | Chardonnay | Nebbiolo | Sauvignon Blanc

Circumstance 135 / 599
ZAF | 2018 | Sauvignon Blanc

VIN ROSÉ

Grande Albarone Vino Rosé 130 / 495
ITA | 2020 | Sangiovese

VIN ROUGE

Les Dauphines Côtes du Rhône 125 / 530
FRA | 2018 | Grenache | Syrah | Mourvèdre

Goichot Bourgogne Pinot Noir 155 / 650
FRA | 2019 | Pinot Noir

Esprit de Lalande 120 / 499
FRA | 2019 | Merlot

Da Luca 115 / 430
ITA | 2019 | Nero d'avola

Nino Negri Mazer 175 / 700
ITA | 2017 | Nebbiolo

Circumstance 135 / 599
ZAF | 2016 | Syrah

BIÈRE & CIDRE

TAP Carlsberg Export 72

TAP Guinness Stout 72 / 85

TAP Kronenburg 1664 76

TAP Kronenburg Blanc 85

TAP Brooklyn Lager 79

TAP Nya Carnegie IPA 89

BTL Carlsberg hof 70

BTL Peroni Glutenfri 72

BTL Nya Carnegie Jack IPA 78

BTL Nya Carnegie Hoppy 82

BTL Nya Carnegie Kellerb. 84

BTL Somersby Cloudy pear 72

BTL Galipette Apple 82

NON.AL Carlsberg 55

NON.AL Kronenburg 1664 B. 65

NON.AL Brooklyn Special Ef. 65

NON.AL Galipette Apple 85



Håll dig uppdaterad! www.usine.se

USINE BISTRO 38

Written by: Nicola Perrelli
Tim Karlsson
Michael Andreasson

Directed by: Patric Andreasson

Produced by: Team Usine

