

## FÖRRÄTT / STARTER

BURRATA 149 (L) (G)

Serveras med semitorkade tomat, basilikaolja, krasse och surdegskrutonger  
**Burrata served with semidried tomatoes, basil oil, cress and sour dough croutons**

KANTARELLTOAST 155 (L) (G)

Smörstekta kantareller med schalottenlök på levainbröd, toppat med löjrom  
**Butter fried chanterelles with shallots on levain bread and white fish roe**

BIFFTARTAR 165

Halstrat innanlår med pesilja- och vitlöksmajonnäs, picklad lök samt jordärtskockschips  
**Seared beef tartar with parsley- and garlic mayonnaise, pickled onion and Jerusalem artichoke chips**

## VARMRÄTT / MAIN

GNOCCHI 229 (G)

Stekt gnocchi med spenat, vitlök och tomat, toppad med krispig schalottenlök  
**Fried gnocchi with spinach, garlic and tomatoes, served with crispy shallots**

HALSTRAD RÖDING 285 (L)

Serveras med palsternackspuré, brynt cintronsmör, friterad palsternacka, dill och sjökorall  
**Seared char with parsnip puree, browned lemon butter, deep fried parsnip, dill and samphire**

GRILLAD RYGGBIFF 325 (L)

Med pommes frites, bearnaisesås, rödvinsås samt tomat- och löksallad  
**Grilled beef, French fries, bearnaise sauce, red wine sauce and a tomato- and onion salad**

## EFTERRÄTT / DESSERT

CREME BRULEE 95 (L)

CHOKLADPATÉ 109 (L) (N)

Serveras med passionsfruktsgelé och pistagekross  
**Chocolate paté served with passion fruit jelly and crushed pistachios**

VIT CHOKLADMOSSE 119 (L) (G)

Serveras med blåbärs coulis, hallonkross och krispigt havreflarn  
**White chocolate mousse with blueberry coulis, crushed raspberries and oat crisp**

(L) Innehåller laktos  
Contains lactose

(G) Innehåller gluten  
Contains gluten

(N) Innehåller nötter  
Contains nuts

Fråga oss vid andra allergener samt för veganskt alternativ. Spårämnen förekommer.

## VIN BLANC

Cunée René Dopff 150 / 570  
FRA | 2018 | Riesling

La Fleur Solitaire Côtes du Rhône 125 / 490  
FRA | 2020 | Grenache Blanc | Viognier | Roussanne

Da Vinci Capolavori 145 / 540  
ITA | 2021 | Pinot Grigio

Nino Negri Alpi Retiche IGT 125 / 520  
ITA | 2020 | Nebbiolo

Robert Mondavi Private S. 140 / 540  
USA | 2019 | Chardonnay

Fish Hoek 115 / 430  
RSA | 2021 | Chenin Blanc

## VIN ROUGE

Les Dauphines Côtes du Rhône 135 / 530  
FRA | 2018 | Grenache | Syrah | Mourvèdre

Goichot Bourgogne Pinot Noir 160 / 650  
FRA | 2019 | Pinot Noir

Chateau Maine Blanc 150 / 595  
FRA | 2017 | Syrah | Grenache

Nino Negri Mazer 155 / 620  
ITA | 2017 | Nebbiolo

Heartland Shiraz 165 / 675  
AUS | 2018 | Shiraz

Fish Hoek 115 / 430  
RSA | 2021 | Merlot

## 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](http://www.usine.se)

# USINE BISTRO 38

---

**Written by:** Nicola Perrelli  
Tim Karlsson  
Michael Andreasson

**Directed by:** Patric Andreasson

**Produced by:** Team Usine

---

