

USINE BISTRO 38

Visit: **Bistro 38**
La Perla
Usine Café
Conference
Usine Venue

Digital: www.usine.se
Contact: info@usine.se
08 120 51 336
Social: [@USINE3638](https://www.instagram.com/USINE3638)

VECKA 4.

DAGENS LUNCH

Endast 119 kr mellan 11:00 - 11:30 och 13:30 - 14:00

MÅNDAG - TISDAG 139

Grillad kyckling med rostad potatis, gremolata, bakad tomat och parmesan

Grilled chicken with roasted potatoes, gremolata, baked tomato and parmesan

ONSDAG - TORSDAG 139

Chilligryta på högrek med pilafris, crème fraiche och picklad rödlök

Chili with pilaf rice, cremé fraiche and pickled red onion

FREDAG 139

Kalvrostbiff med potatisgratäng, smörad kalvsky och haricot verts

Veal roast beef with potato gratin and haricot verts

A LA CARTE

TRYFFELPASTA 155

Krämig tagliatelle med svamp, grädde, tryffel och parmesan

Tagliatelle with truffle, mushrooms, cream and parmesan

RÄKSALLAD 175

Serveras med avokado, ägg, tomat, krutonger och chilimajonnäs

Shrimp salad served with avocado, egg, tomato, chili mayonnaise and croutons

HÖGREVSBURGARE 165

Med cheddarost, picklad lök, tryffelmajonnäs och pommes frites

Prime rib burger with cheddar cheese, truffle mayonnaise, pickled onion and French fries

BIFF MINUTE 195

Serveras med pommes frites, tomat- och löksallad och bearnaisesås

Beef with French fries, tomato- and onion salad and bearnaise sauce

USINE'S LUNCHKORT 650 KR

5 ST DAGENS LUNCH / VECKANS VEGETARISKA

ORD. PRIS 695 KR Gäller ej a la carte, veckans omelett eller fisk

NON ALCOOLIQUE

San Pellegrino, Pepsi, Pepsi Max, 7 Up Free, Zingo 42

NON.AL Carlsberg 55

NON.AL Kronenburg 1664 Blanc de Blancs 65

NON.AL Brooklyn Special Effects 65

VECKANS LUNCH

Serveras varje dag, måndag - fredag

VEGETARISK 139

Grillad aubergine med bakad tomat, chevré och dragonolja

Grilled eggplant with chevré cheese, baked tomato and terragon oil

OMELETT 149

Omelett med ost, skinka, chili och rödlök

Omelette with cheese, ham, chili and red onion

FISK 159

Pocherad koljafilé med kokt potatis, brynt smör, rödbetor, kapris och pepparrot

Poched haddock with boiled potatoes, browned butter, beetroot, capers and horseradish

APRÈS

Creme brulee 95

Chokladtryffel / **Chocolate truffle** 55

En kula glass / **Ice cream** 85

Bryggkaffe / **Coffee** 38

Te / **Tea** 38

Cappuccino 45

Macciato 38 / 42

Espresso 36 / 40

ALLERGISK? SPECIALKOST?

Fråga personalen om innehåll vid allergi, specialkost samt för veganskt alternativ

Håll dig uppdaterad! www.usine.se



USINE BISTRO 38

VIN BLANC

Cunée René Dopff 150
FRA | 2020 | Riesling

Domaine Des Malandes 180
FRA | 2021 | Chardonnay | Chablis

Da Vinci Capolavori 155
ITA | 2021 | Pinot Grigio

Nino Negri Alpi Retiche IGT 175
ITA | 2021 | Nebbiolo

Robert Mondavi Private S. 140
USA | 2019 | Chardonnay

Fish Hoek 115
RSA | 2021 | Chenin Blanc

VIN ROUGE

Goichot Bourgogne Pinot Noir 165
FRA | 2020 | Pinot Noir

Xavier Côtes du Rhône 145
FRA | 2020 | Grenache

Chateau Maine Blanc 160
FRA | 2017 | Syrah | Grenache

Nino Negri Mazer 175
ITA | 2019 | Nebbiolo

Heartland Shiraz 170
AUS | 2018 | Shiraz

Fish Hoek 115
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 100w IPA 89

BTL Carlsberg hof 70

BTL Peroni Glutenfri 72

BTL Nya Carnegie Jack IPA 78

BTL Nya Carnegie Hoppy daze 82

BTL Nya Carnegie Kellerbier 84

BTL Somersby Cloudy pear 72

BTL Galipette Apple 82

Besök oss på kvällen!

MONDAY FUNDAY

50% PÅ KVÄLLENS A LA CARTE

AFTER WORK FREDAGAR

TID	OSTRON	BUBBEL
16:00 - 18:00	15 /ST	75 /GLAS

Läs mer på www.usine.se