

VECKA 15.

# USINE BISTRO 38



## DAGENS LUNCH

11:30-13:00 139 kr | 13:00-14:00 119 kr

Måndag: Pytt Bellman serveras med äggula och rödbetor  
**Monday: Hash with egg yolk and beetroot**

Tisdag: Stekt fläsk serveras med kokt potatis och löksås  
**Tuesday: Fried pork with boiled potatoes and onion sauce**

Onsdag: Pankopanerad kyckling serveras med rostad potatis, grillad romansallad, parmesansås och friterad kapris  
**Wednesday: Breaded chicken with roasted potatoes, grilled romaine lettuce, parmesan sauce and deep fried capers**

Torsdag: Ugnsbakad sejfilé serveras med kokt potatis, sandelfjordsås, fänkålscrudité, inkokta gulbetor samt dill  
**Thursday: Oven baked saithe fillet with boiled potatoes, sandelfjord sauce, fennel crudité, yellow beets and dill**

Fredag: Pluma Iberico serveras med romescosås, rostad potatis och dragonmajonnäs  
**Friday: Pluma Iberico with romesco sauce, roasted potatoes and tarragon mayonnaise**

Veckans vegetariska: Risotto med sparris, gröna ärtor och parmesan  
**Vegetarian dish of the week: Risotto with asparagus, green peas and parmesan**

## A LA CARTE

### VECKANS OMELETT 155 kr

Omelett med grillad paprika, skinka, mozzarella och spenat  
**Omelette with grilled bell pepper, ham, mozzarella and spinach**

### CHÈVRE CHAUD 165 kr

Sallad med friterad getost, betor, päron, honungsrostade valnötter och dijonvinaigrette  
**Salad with deep fried goat cheese, beet root, pear, honery roasted nuts and dijon vinaigrette**

### RÄKSALLAD 175 kr

Serveras med avokado, ägg, tomat, krutonger och chilimajonnäs  
**Shrimp salad served with avocado, egg, tomato, chili mayonnaise and croutons**

### TRYFFELPASTA 185 kr

Krämig tagliatelle med svamp, tryffel och parmesan  
**Creamy tagliatelle with mushroom, truffle and parmesan**

### BOUILLABAISSE 175 kr

Serveras kokt potatis, krutonger, aioli och dill  
**Fish stew with boiled potatoes, croutons, aioli and dill**

### TOAST SKAGEN 185 kr

Skagen med smörstekt bröd, löjrom, citron och färsk dill  
**Shrimpmix served with butter fried toast, whitefish roe, lemon and fresh dill**

### BIFF MINUTE 195 kr

Serveras med pommes frites, tomat- och löksallad och bearnaisesås  
**Beef with French fries, tomato- and onion salad and bearnaise sauce**

### BIFF RYDBERG 225 kr

Stekt oxfilé och potatis med ölkokt lök, äggula och senapsgrädde  
**Fried fillet of beef and potatoes served with beer boiled onion, yolk and mustard sauce**

# USINE BISTRO 38

## CHAMPAGNE & CAVA

Los Monteros Cava Brut	119
Alexandre Bonnet Brut	165
<b>NON. AL</b> Richard Juhlin Champagne	110

## VIN BLANC

Cunée René Dopff FRA   2020   Riesling	155
Sancere Les Montachins FRA   2019   Sauvignon Blanc	175
Domaine Des Malandes FRA   2021   Chardonnay   Chablis	180
Da Vinci Capolavori ITA   2021   Pinot Grigio	160
Robert Mondavi Private Selection USA   2019   Chardonnay	170
Fish Hoek RSA   2021   Chenin Blanc	115

## VIN ROUGE

Goichot Bourgogne Pinot Noir FRA   2020   Pinot Noir	175
Les Dauphines Côtes du Rhône FRA   2020   Grenache   Syrah   Mourvedre	145
Campo Bastiglia Ripasso ITA   2020   Corvina   Rodinella   Corvione	165
1865 CHL   2021   Cabernet Sauvignon	175
Heartland Shiraz AUS   2018   Shiraz	170
Galopp eller ett halft glas vin	65



## NON ALCOOLIQUE

San Pellegrino	55 / 85
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up Free, Zingo	42
<b>NON.AL</b> Moritz 0,0	55
<b>NON.AL</b> Kronenburg 1664 Blanc de.	65
<b>NON.AL</b> Brooklyn Special Effects	65
<b>NON.AL</b> Galipette Apple	79

## BIÈRE & CIDRE

<b>TAP</b> Usine EKO pilsner	82
<b>TAP</b> Stella Artois	85
<b>TAP</b> Hoogarden	92
<b>TAP</b> Anarkist New England	98
<b>TAP</b> Guinness Stout	82 / 102
<b>BTL</b> Corona 33 cl	87
<b>BTL</b> Kronenbourg 1664 Blanc 33 cl	90
<b>BTL</b> Nya Carnegie 100w IPA 33 cl	98
<b>BTL</b> Spaten 50 cl	105
<b>BTL</b> Anarkist Bloody Weizen 50 cl	112
<b>BTL</b> Somersby Cloudy pear 33 cl	72
<b>BTL</b> Galipette Apple 33 cl	85

## APRÈS

Chokladtryffel <b>Chocolate truffle</b>	55
En kula glass <b>Ice cream</b>	85
Affogato	99
Creme brulee	110
French toast på kanelbulle <b>Fried Swedish cinnamon buns</b>	115
Bryggkaffe <b>Coffee</b>	38
Te <b>Tea</b>	38
Cappuccino	45
Macciato	38 / 42
Espresso	36 / 40