

VECKA 21.

USINE BISTRO 38



DAGENS LUNCH

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

Måndag: Wallenbergare serveras med potatispuré, skirat smör, lingon och gröna ärtor
Monday: Veal patties with, potato puree, clarified butter, lingonberries and green peas

Tisdag: Panerad "dagens fångst" serveras med smörslungad potatis, dill och kaprissås och ärtskott
Tuesday: Breaded "catch of the day" with buttered potatoes, dill and capers sauce and pea shoots

Onsdag: Hemmagjord pannbiff serveras med rostad potatis, balsamicosky och sallad på ruccola, fetaost samt oliver
Wednesday: Beef patties with roasted potatoes, balsamico jus and salad with arugula, feta cheese and olives

Torsdag: Krispig kyckling serveras med klyftpotatis, asiatisk bbqsås och kålsallad
Thursday: Crispy chicken with potato wedges, asian bbq-sauce and cabbage salad

Fredag: Dubbelpanerad fläskschnitzel serveras med råstekt potatis, kapris, anjovis och citron
Friday: Double breaded pork schnitzel with fried potatoes, capers, anchovies and lemon

Veckans vegetariska: Panerad zucchini serverad med couscous, tomat och löksallad samt korianderyoghurt
Vegetarian dish of the week: Breaded zucchini with cous cous, tomato and onion salad and coriander yoghurt

A LA CARTE

VECKANS OMELETT 155 kr

Omelett med rimmad lax och dill
Omelette with cured salmon and dill

CHÈVRE CHAUD 165 kr

Sallad med friterad getost, betor, päron, honungsrostade valnötter och dijonvinaigrette
Salad with deep fried goat cheese, beet root, pear, honey 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

LENRIMMAD LAX 175 kr

Serveras med dillstuvad potatis och citron
Cured salmon served with potatoes stewed in dill and cream served with a slice of lemon.

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 senapsgrädd
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
NON. AL 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
NON.AL Moritz 0,0	55
NON.AL Kronenburg 1664 Blanc de.	65
NON.AL Brooklyn Special Effects	65
NON.AL Galipette Apple	79

BIÈRE & CIDRE

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

APRÈS

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