

VECKA 24.

USINE BISTRO 38



DAGENS LUNCH

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

Måndag: Citronmarinerad kyckling serveras med rostad potatis, stekt romansallad, parmesankräm, örtpanko och brynt smör
Monday: Lemon marinated chicken with roasted potatoes, roman lettuce, parmesan cream, herb panko and browned butter

Tisdag: Varmrökt lax serveras med smörslungad färskpotatis och primörer, dragonmajonnäs, citron samt dill
Tuesday: Smoked salmon with potatoes, primuers, tarragon mayonnaise, lemon and dill

Onsdag: Vitello tonnato. Kalv serveras med tonfisksås, kapris, sallad på kronärtskocka, ruccola och krutonger samt citron
Wednesday: Vitello Tonnato with tuna mayonnaise, capers, artichoke, arugula, crutons and lemon

Torsdag: Iberico serveras med pimentos padron, chimichurri och friterad färskpotatis
Thursday: Iberico with pimentos padron, chimichurri and deep fried potatoes

Fredag: Biff serveras med rödvinssås, råstekt potatis, bakad tomat och bearnaisesås
Friday: Beef with red wine sauce, fried potatoes, baked tomato and bearnaise sauce

Veckans vegetariska: Svamprisotto serveras med tryffelolja och parmesan
Vegetarian dish of the week: Mushroom risotto with truffle oil and parmesan

A LA CARTE

VECKANS OMELETT 155 kr

Omelett fylld med stekt svamp och spenat serveras med sidesallad och parmesan
Omelette filled with pan fried mushrooms, spinach served with side salad and parmesan

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 crutons

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 Corvinese	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