



BISTRO 38

VECKA 7.



. DAGENS LUNCH . 11:30-13:00 139 kr | 13:00-14:00 119 kr

Måndag: Piccata Milanese på fläsk med saffransris, tomatsås och färsk basilika
Monday: Piccata Milanese on pork, served with saffron rice, tomato sauce and fresh basil

Tisdag: Citronmarinerad kyckling med rostad potatis, brynt smör, grillad romansallad, örtpanko och parmesankräm
Tuesday: Lemon-marinated chicken with roasted potatoes, browned butter, grilled romaine lettuce, herb panko and parmesan cream

Onsdag: Boeuf bourguignon serveras med potatispuré och picklad rödlök
Wednesday: Boeuf bourguignon served with mashed potatoes and pickled red onion

Torsdag: Flankstek med rostade grönsaker, klyftpotatis, chili-aioli och chimichurri
Thursday: Flank steak with roasted vegetables, wedged potatoes, chili aioli and chimichurri

Fredag: Dubbelpanerad fläskschnitzel med rödvinssås, stekt skivad potatis, haricot verts och café de Paris smör
Friday: Double breaded pork schnitzel with red wine sauce, sliced and fried potatoes, haricot verts and café de Paris butter

. VECKANS VEG . 11:30-13:00 139 kr | 13:00-14:00 119 kr

Vegetarisk lasagne fylld med grillade grönsaker, serveras med tomatsås och riven parmesan
Vegetarian lasagna filled with grilled vegetables, served with tomato sauce and parmesan

. VECKANS FISK . 11:30-13:00 149 kr | 13:00-14:00 129 kr

Poucherad sej serveras med kokt potatis, skirat smör, handskalade räkor, pepparrot, citron och dill
Pouched saithe served with boiled potatoes, clarified butter, shrimp, horseradish, lemon and dill

. SALADE .

CAESARSALLAD 175 kr
Med kycklingbröst, bacon, caesardressing, cocktailtomater, Grana Padano och krutonger
Caesar salad with chicken breast, bacon, Caesar dressing, cocktail tomatoes, Grana Padano and croutons

RÄKSALLAD 195 kr
Med handskalade räkor, avokado, ägg, tomater, krutonger och chilimajonnäs
Shrimp salad served with avocado, egg, tomato, croutons and chili mayonnaise

. A LA CARTE .

OMELETT 155 kr
Med semitorkade datterinitomater och färsk basilika
Omelette with semi dried datterini tomatoes and fresh basil

HÖGREVSBURGARE 175 kr
Med cheddarost, karamelliserad lök, picklad gurka, tryffelmajonnäs och pommes frites
Beef burger with cheddar cheese, caramelized onion, pickled cucumber, truffle mayonnaise and French fries

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

STEAK MINUTE 195 kr
Bankad biff serveras med pommes frites, tomat- och löksallad och bearnaisesås
Pounded beef served with French fries, a tomato- and onion salad and bearnaise sauce

TRYFFELPASTA 185 kr
Med svamp, tryffel och parmesan
With mushroom, truffle and parmesan

KÖTTBULLAR 175 kr
Med potatispuré, gräddsås, lingon och pressgruka
Meatballs with potato puree, heavy cream sauce, lingonberries and pickled cucumber

BIFF RYDBERG 225 kr
Sauterad oxfilé och potatis med ölkokt lök, äggula, riven pepparrot och senapsgrädda
Sautéed tenderloin cubes and potatoes served with beer boiled onion, yolk, horseradish and whipped mustard cream

. PÉTILLANT .

Bisol Jeio Prosecco Brut	gl. 145	btl. 585
Taittinger Brut	gl. 185	btl. 950
Non Alc. Richard Juhlin	gl. 110	

. VIN BLANC .

Hugel Alsace	gl. 155	btl. 590
FRA Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling, Muscat, Pinot Blanc, Sylvaner		
Domaine de la Chezatte Sancerre	gl. 180	btl. 799
FRA Sauvignon Blanc		
Chablis le finage	gl. 185	btl. 850
FRA Chardonnay		
Da Vinci Capolavori	gl. 165	btl. 665
ITA Pinot Grigio		
Ricasoli Albia Bianco	gl. 170	btl. 700
FRA Chardonnay		
Chateau Ste Michelle Retro	gl. 175	btl. 760
USA Chardonnay		

. VIN ROUGE .

E. Guigal Côtes-du-Rhône	gl. 160	btl. 625
FRA Grenache, Syrah, Mourvedre		
Ricasoli Chianti Classico	gl. 155	btl. 600
ITA Sangiovese		
Ricossa Antica Casa Barbera	gl. 160	btl. 640
ITA Barbera		
Alpha Zeta Ripasso	gl. 165	btl. 650
ITA Corvina, Rondinella		
Heartland Shiraz	gl. 170	btl. 675
AUS Shiraz		
Gravelly Ford Pinot Noir	gl. 175	btl. 780
USA Pinot Noir		

AFTER WORK

ALLA VARDAGAR TILL KL. 18:30
USINE LAGER 55 KR | KVÄLLENS VIN 85 KR

FREDAGAR KL. 16:00 - 18:30
DJ | OSTRON 15 KR | BUBBEL 75 KR

. BIÈRE & CIDRE .

TAP Usine Lager	78
TAP Peroni Nastro Azzurro	95
TAP Murphy's Irish Stout	102
TAP Serra Nevada Pale Ale	99
TAP Bron IPA	85
BTL Corona	85
BTL Duvel	112
BTL Brewdog Punk IPA	92
BTL Leffe Blond	94
BTL Bryggmästarens Bästa Mellanöl	72
BTL Spaten 50 cl	102
BTL Fuller's London Pride 50 cl	128
BTL Rekordelig pæron	72
BTL Strongbow Cider	85

. NON ALCOOLIQUE .

San Pellegrino 50 cl	55
San Pellegrino 1l	85
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	42
Bryggmästaren No alcohol	55
Bron Pale Ale No alcohol	65
Peroni No alcohol	65
Galipette Apple No alcohol	79

. APRÈS .

Bryggkaffe / Te Coffee / Tea	38
Espresso	36 / 40
Macciato	38 / 42
Cappuccino	45
Chokladtryffel Chocolate truffle	55
En kula glass A scoop of ice cream	85
Affogato	99
Crème brûlée	110