



# BISTRO 38

VECKA 21.



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

**Måndag: Pytt Bellman serveras med rödbetor, äggula och persilja**  
Monday: Minced and fried potatoes and beef served with beetroot, egg yolk and parsley

**Tisdag: Confiterad kyckling med rostad kulpotatis, grillad purjolök och smörad timjansky**  
Tuesday: Chicken confit with roasted baby potatoes, grilled leek and buttered thyme jus

**Onsdag: Bräserad oxkind serveras med potatispuré och picklad rödlök**  
Wednesday: Braised beef cheek served with mashed potatoes and pickled red onion

**Torsdag: Salsiccapasta med parmesan och färsk basilika**  
Thursday: Salsicca pasta with parmesan and fresh basil

**Fredag: Dubbelpanerad fläskschnitzel med råstekt potatis, rödvinsky, gröna bönor samt citron- och kapris-smör**  
Friday: Double breaded pork schnitzel served with raw fried potatoes, red wine jus, green beans and lemon- and caper butter

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

**Ugnsbakad spetskål serveras med rostad kulpotatis, romesco, potatiskrisp och parmesan**  
Oven-baked pointed cabbage served with roasted baby potatoes, romesco, potato crisps and parmesan

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

**Havets wallenbergare serveras med potatispuré, skirat smör, gröna ärtor och citron**  
Fish patties served with potato puree, clarified butter, green peas and lemon

## . 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, tomat, 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 .

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

## . VIN BLANC .

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

## . VIN ROUGE .

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

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

## . NON ALCOOLIQUE .

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

## . APRÈS .

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