

**USINE  
BISTRO  
38**

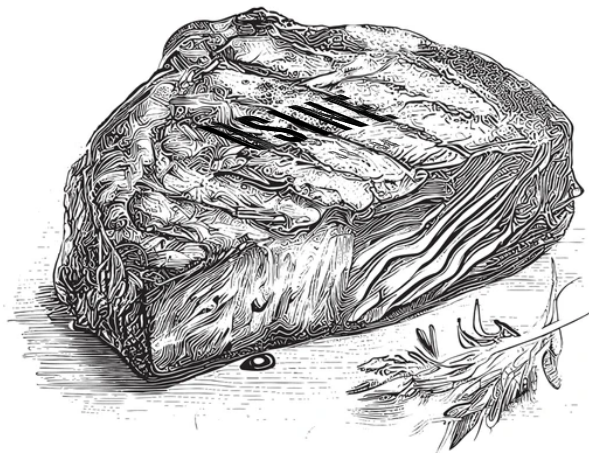
**GROUP MENU**

## . BESTÄLLNING .

- . Förnamälan mailas in till [info@usine.se](mailto:info@usine.se)
- . Välj meny 1 eller meny 2 till sällskapet i sin helhet.
- . Skicka en lista med specialkost och allergier och namn på respektive person.
- . Ingen prisreduktion sker för vegetarisk- eller annan alternativ kost.
  - . Vinpaket endast vid förbeställning till hela sällskapet. Det går bra att beställa dryck på plats enhetsvis annars.
- . Ingen prisreduktion sker vid byte mot öl eller alkoholfri enhet vid bokad vinpaket.
  - . Avbokningsvillkor hittar ni på [www.usine.se/bistro38](http://www.usine.se/bistro38)

## . HOW TO ORDER .

- . Pre-order must be made in writing via email to [info@usine.se](mailto:info@usine.se)
- . Choose menu option 1 or menu option 2 for the entire group.
- . Send a list of allergies and name of guest with allergies and special dietary needs.
- . Wine package only available if pre-ordered for the entire group. Otherwise you are welcome to order beverages per unit on site.
- . No price reduction if a unit is exchanged for beer or soft drink when a wine package is pre-ordered.
- . Cancellation policy available online [www.usine.se/bistro38](http://www.usine.se/bistro38)



## . MENU 1 .

**2-COURSES** 575

**3-COURSES** 700

**WINE PACKAGE** 625

Crémant Haut-Mauleyre de Bourgogne

### **TOAST SKAGEN**

**Smörstekt bröd, lögrom, citron och färsk dill**

Shrimpsalad served with butter fried toast, vendace roe, lemon and dill

Chablis le finage FRA | Chardonnay

### **OXFILÉ**

**Rostad potatis, tryffelsky och jordärtskockschips**

Beef tenderloin served with roasted potatoes, truffle jus and Jerusalem artichoke chips

La Massa ITA | Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

### **TIRAMISU "FAMILY STYLE"**

**Krämig Tiramisu som serveras från fat.**

Tiramisu tray service.

Kaffe eller te / Coffee or tea

## . MENU 2 .

**2-COURSES** 550

**3-COURSES** 675

**WINE PACKAGE** 550

Crémant Haut-Mauleyre de Bourgogne

### **BURRATA**

**Med färska fikon, olivolja, balsamico och basilika.**

Burrata served with ripe figs, olive oil, balsamico and basil.

Grüner Veltliner "Zöbing" Kamptal DAC AUT | Grüner Veltliner

### **HALSTRAD RÖDING**

**Serveras med smörslungad potatis, grillad grön sparris,**

**Beurre Blanc smaksatt med citron, forellrom och färsk dill.**

Seared char served with butter tossed potatoes, grilled asparagus, Beurre Blanc flavoured with lemon, trout roe and fresh dill.

Domaine de la Chezatte Sancerre FRA | Sauvignon Blanc

### **PAVLOVA**

**Serveras med lättvispad grädde, karamellblåbär och färska jordgubbar.**

Meringue with lightly whipped heavy cream, caramelized blueberries and fresh strawberries.

Kaffe eller te / Coffee or tea

**BON APPÉTIT**