

USINE BISTRO 38

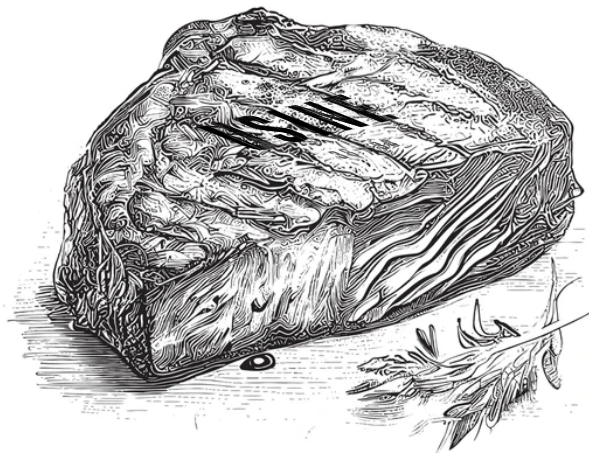
GROUP MENU

. BESTÄLLNING .

- . Förnamälan mailas in till 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 bokat vinpaket.
- . Avbokningsvillkor hittar ni på www.usine.se/bistro38

. HOW TO ORDER .

- . Pre-order must be made in writing via email to 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



. MENU 1 .

MAIN & DESSERT 525

WINEPACKAGE 2-COURSES 475

1 gl. Crémant, 1 gl. with main & coffee / tea

3 COURSE DINNER 700

WINEPACKAGE 3-COURSES 645

1 gl. Crémant, 1 gl. with starter, 1 gl. with main & coffee / tea



Hau Mauleyre Crémant de Bordeaux, serveras vid ankomst

TOAST SKAGEN

Smörstekt bröd, löjrom, 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

Krämig Tiramisu som serveras från fat.

Tiramisu tray service.



Kaffe eller te / Coffee or tea

. MENU 2 .

MAIN & DESSERT 475

WINEPACKAGE 2-COURSES 365

1 gl. Crémant, 1 gl. with main & coffee / tea

3 COURSE DINNER 650

WINEPACKAGE 3-COURSES 545

1 gl. Crémant, 1 gl. with starter, 1 gl. with main & coffee / tea



Hau Mauleyre Crémant de Bordeaux, serveras vid ankomst

BURRATA

Med färska fikon, olivolja, balsamico och basilika.

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



Domaine de la Chézatte Sancerre FRA | Sauvignon Blanc

HALSTRAD RÖDING

Serveras med smörslungad potatis, haricot verts,

Beurre Blanc smaksatt med citron, forellrom och färsk dill.

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



Domaine Laroche Bourgogne Reserve FRA | Chardonnay

HJORTRON

Mjuk vanilj- och citronkaka med hjortronmylta, citrongest och lättvispad grädde.

Vanilla- and lemon spongecake with cloud berry mylt, lemon zest and lightly whipped heavy cream.



Kaffe eller te / Coffee or tea

BON APPÉTIT