

USINE BISTRO 38

GROUP MENUES

. BESTÄLLNING .

1. Välj **MENU 1** eller **MENU 2** till hela sällskapet. Välj om ni vill ha 2- eller 3 rätters från vald meny. Maila menyval till info@usine.se senast 7 dagar innan ankomst.

2. Sammanställ en lista med specialkost och allergier med namn på respektive person. Maila listan till info@usine.se senast 7 dagar innan ankomst. Vegetarisk, vegansk och allergianpassad meny debiteras samma menypris som övriga i sällskapet.

3. Vinpaket är framtaget av vår sommelier med vin utvalt för att förhöja smakupplevelsen. Vinpaket serveras endast vid förbeställning till hela sällskapet. Ingen prisreduktion sker vid byte mot öl eller alkoholfri enhet vid förbokat vinpaket. Det går bra att beställa dryck på plats från ordinarie vinlista om inget vinpaket önskas.

Avbokningsvillkor: www.usine.se/bistro38

. HOW TO ORDER .

1. Choose **MENU 1** or **MENU 2** for the whole group. Choose whether you want 2 or 3 courses from the selected menu. Email menu selection to info@usine.se no later than 7 days before arrival.

2. Compile a list of special diets and allergies with the names of each person. Email the list to info@usine.se no later than 7 days before arrival. Vegetarian, vegan and customized allergy-friendly menus are charged the same menu price as all others.

3. Wine packages have been prepared by our sommelier with wine selected to enhance the taste experience of each dish. Wine packages are only served when pre-ordered for the entire group. No price reduction is implemented when exchanging wine for a beer or non-alcoholic option with a pre-booked wine package. It is possible to order drinks on site from the regular wine list if no wine package is desired.

Contact us for cancellation terms in english.

. MENU 1 .

2 Course menu (Main & Dessert) 525 kr pp incl. moms

Winepackage for 2 course menu 475 kr pp incl. moms

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

3 Course menu 700 kr pp incl. moms

Winepackage for 3 course menu 645 kr pp incl. moms

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

Hau Mauleyre Crémant de Bordeaux

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

OXFILE

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

Kaffe eller te / Coffee or tea

. MENU 2 .

2 Course menu (Main & Dessert) 475 kr pp incl. moms

Winepackage for 2 course menu 365 kr pp incl. moms

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

3 Course menu 650 kr pp incl. moms

Winepackage for 3 course menu 545 kr pp incl. moms

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

Hau Mauleyre Crémant de Bordeaux

BURRATA

Med basilikaolja, pinjenötter och semitorkade tomater.

Burrata served with basil oil, pine nuts and semidried tomatoes.

Domaine de la Chézatte Sancerre FRA | Sauvignon Blanc

HALSTRAD RÖDING

Serveras med smörslungad potatis, haricots verts, Beurre Blanc smaksatt med citron, forellrom och färsk dill.

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

Domaine Laroche Bourgogne Reserve FRA | Chardonnay

TIRAMISU

Kaffe eller te / Coffee or tea