

VECKA 17.

USINE BISTRO 38



DAGENS LUNCH

11:30-13:00 139 kr | 13:00-14:00 119 kr

Måndag: Köttbullar serveras med potatispuré, gräddsås, pressgurka och lingon
Monday: Meatballs with potato puree, cream sauce, pickled cucumber and lingonberries

Tisdag: Fish and chips serveras med remouladsås, gröna ärtor och citron
Tuesday: Fish and chips with remoulad sauce, green peas and lemon

Onsdag: Fläskfilé serveras med rostad potatis, dragonsås och syrad rödkål
Wednesday: Pork tenderloin with roasted potatoes, tarragon sauce and pickled red cabbage

Torsdag: Boeuf bourguignon serveras med potatispuré och picklad rödlök
Thursday: Boeuf bourguignon with potato puree and pickled red onion

Fredag: Ryggbiff serveras med potatisgratäng, bakad tomat, rödvinsås och färsk körvel
Friday: Sirloin steak with potato gratin, baked tomato, red wine sauce and fresh chervil

Veckans vegetariska: Blomkålsstek serveras med bönragu, picklad rödlök och örtolja
Vegetarian dish of the week: Cauliflower steak with bean ragout, pickled red onion and herb oil

A LA CARTE

VECKANS OMELETT 155 kr

Omelett med fetaost, tomat, basilika och spenat
Omelette with feta cheese, tomato, basil and spinach

CHÈVRE CHAUD 165 kr

Sallad med friterad getost, betor, päron, honungsrostade valnötter och dijonvinaigrette
Salad with deep fried goat cheese, beet root, pear, honey roasted nuts and dijon vinaigrette

RÄKSALLAD 175 kr

Serveras med avokado, ägg, tomat, krutonger och chilimajonnäs
Shrimp salad served with avocado, egg, tomato, chili mayonnaise and croutons

TRYFFELPASTA 185 kr

Krämig tagliatelle med svamp, tryffel och parmesan
Creamy tagliatelle with mushroom, truffle and parmesan

BOUILLABAISSE 175 kr

Serveras kokt potatis, krutonger, aioli och dill
Fish stew with boiled potatoes, croutons, aioli and dill

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

BIFF MINUTE 195 kr

Serveras med pommes frites, tomat- och löksallad och bearnaisesås
Beef with French fries, tomato- and onion salad and bearnaise sauce

BIFF RYDBERG 225 kr

Stekt oxfilé och potatis med ölkokt lök, äggula och senapsgrädde
Fried fillet of beef and potatoes served with beer boiled onion, yolk and mustard sauce

USINE BISTRO 38

CHAMPAGNE & CAVA

Los Monteros Cava Brut	119
Alexandre Bonnet Brut	165
NON. AL Richard Juhlin Champagne	110

VIN BLANC

Cunée René Dopff FRA 2020 Riesling	155
Sancere Les Montachins FRA 2019 Sauvignon Blanc	175
Domaine Des Malandes FRA 2021 Chardonnay Chablis	180
Da Vinci Capolavori ITA 2021 Pinot Grigio	160
Robert Mondavi Private Selection USA 2019 Chardonnay	170
Fish Hoek RSA 2021 Chenin Blanc	115

VIN ROUGE

Goichot Bourgogne Pinot Noir FRA 2020 Pinot Noir	175
Les Dauphines Côtes du Rhône FRA 2020 Grenache Syrah Mourvedre	145
Campo Bastiglia Ripasso ITA 2020 Corvina Rodinella Corvione	165
1865 CHL 2021 Cabernet Sauvignon	175
Heartland Shiraz AUS 2018 Shiraz	170
Galopp eller ett halft glas vin	65



NON ALCOOLIQUE

San Pellegrino	55 / 85
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up Free, Zingo	42
NON.AL Moritz 0,0	55
NON.AL Kronenburg 1664 Blanc de.	65
NON.AL Brooklyn Special Effects	65
NON.AL Galipette Apple	79

BIÈRE & CIDRE

TAP Usine EKO pilsner	82
TAP Stella Artois	85
TAP Hoogarden	92
TAP Anarkist New England	98
TAP Guinness Stout	82 / 102
BTL Corona 33 cl	87
BTL Kronenbourg 1664 Blanc 33 cl	90
BTL Nya Carnegie 100w IPA 33 cl	98
BTL Spaten 50 cl	105
BTL Anarkist Bloody Weizen 50 cl	112
BTL Somersby Cloudy pear 33 cl	72
BTL Galipette Apple 33 cl	85

APRÈS

Chokladtryffel Chocolate truffle	55
En kula glass Ice cream	85
Affogato	99
Creme brulee	110
French toast på kanelbulle Fried Swedish cinnamon buns	115
Bryggkaffe Coffee	38
Te Tea	38
Cappuccino	45
Macciato	38 / 42
Espresso	36 / 40