

VECKA 36.

# BISTRO 38



## . DAGENS LUNCH .

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

**Måndag: Pasta carbonara serveras med bacon och äggula**

Monday: Pasta carbonara with bacon and egg yolk

**Tisdag: Saffransdoftande fiskgryta serveras med räkor, surdegskrutonger, aioli och dill**

Tuesday: Fish stew with saffron, shrimp, sourdough croutons, aioli and dill

**Onsdag: Hemmagjorda kalvfärsbiffar smaksatta med dragon serveras med pressad potatis, gräddsås och lingon**

Wednesday: Homemade veal patties with tarragon, pressed potatoes, cream sauce and lingonberries

**Torsdag: Bräserad oxkind serveras med potatispuré och picklad rödlök**

Thursday: Braised beef cheek with potato puree and pickled red onion

**Fredag: Dubbelpanerad fläskschnitzel serveras med ugnstrostad potatis, gröna ärtor i skirat smör och citron**

Friday: Double breaded pork schnitzel with oven roasted potatoes, green peas, clarified butter and lemon

**Veckans VEG: Svamprisotto serveras med parmesan och färsk timjan**

This Week's VEG: Risotto with mushrooms and parmesan and fresh thyme

## . A LA CARTE .

**VECKANS OMELETT** 155 kr

**Spansk omelett serveras med sidesallad**

Spanish omelette with side salad

**CHÈVRE CHAUD** 165 kr

**Sallad med friterad getost, betor, päron, honungsrostade valnötter och dijonvinaigrette**

Salad with deep fried goat cheese, beet root, pear, honery 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

**LENRIMMAD LAX** 175 kr

**Serveras med dillstuvad potatis och citron**

Cured salmon served with potatoes stewed in dill served with a slice of lemon

**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

**HÖGREVSBURGARE** 175 kr

**Med cheddarost, karamelliserad lök, picklad gurka, tryffelmajonnäs och pommes frites**

Beef burger with cheddar cheese, caramelized onion, pickled cucumber, tryffle mayonnaise and French fries

**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

## . PÉTILLANT .

<b>Los Monteros Cava Brut</b>	gl. 119	btl. 565
<b>Alexandre Bonnet Brut</b>	gl. 165	btl. 950
<b>Non Alc. Richard Juhlin</b>	gl. 110	

## . VIN BLANC .

<b>Cuvée René Dopff</b> FRA   2021   Riesling	gl. 155	btl. 590
<b>Sancerre Les Montachins</b> FRA   2022   Sauvignon Blanc	gl. 175	btl. 799
<b>Domaine Dupre Chablis</b> FRA   2020   Chardonnay	gl. 180	btl. 850
<b>Da Vinci Capolavori</b> ITA   2022   Pinot Grigio	gl. 160	btl. 640
<b>Robert Mondavi Private Selection</b> USA   2019   Chardonnay	gl. 170	btl. 760
<b>Fish Hoek</b> RSA   2021   Chenin Blanc	gl. 125	btl. 480

## . VIN ROSÉ .

<b>Golden Year Rosé</b> FRA   2022   Grenache   Syrah	gl. 135	btl. 550
<b>Mouton Cadet Rosé</b> FRA   2022   Merlot	gl. 175	btl. 695

## . VIN ROUGE .

<b>Les Dauphines Côtes du Rhône</b> FRA   2021   Grenache   Syrah   Mourvèdre	gl. 145	btl. 625
<b>Goichot Bourgogne Pinot Noir</b> FRA   2020   Pinot Noir	gl. 175	btl. 780
<b>Settevine 7</b> ITA   2020   Nebbiolo   Corvina   Primitivo   Barbera   Montepulciano   Aglianico   Sangiovese	gl. 175	btl. 750
<b>Ripasso</b> ITA   2019   Corvina   Rondinella	gl. 165	btl. 650
<b>Heartland Shiraz</b> AUS   2018   Shiraz	gl. 170	btl. 675
<b>Fish Hoek</b> RSA   2021   Merlot	gl. 125	btl. 480

## . BIÈRE & CIDRE .

<b>TAP Usine EKO pilsner</b>	82
<b>TAP Stella Artois</b>	85
<b>TAP Anarkist New England</b>	98
<b>TAP Guinness Stout 30 cl</b>	82
<b>TAP Guinness Stout 50 cl</b>	102
<b>TAP Original Long drink Pineapple</b>	75
<b>BTL Corona</b>	87
<b>BTL Kronenbourg 1664 Blanc</b>	90
<b>BTL Nya Carnegie 100w IPA</b>	98
<b>BTL Anarkist Bloody Weizen 50 cl</b>	112
<b>BTL Somersby Cloudy pear</b>	72
<b>BTL Galipette Apple</b>	85

## . NON ALCOOLIQUE .

<b>San Pellegrino 50 cl</b>	55
<b>San Pellegrino 1l</b>	85
<b>Coca Cola, Coca Cola zero, Sprite, Zingo</b>	42
<b>Moritz 0,0</b>	55
<b>Kronenbourg 1664 Blanc No alcohol</b>	65
<b>Brooklyn Special Effects No alcohol</b>	65
<b>Galipette Apple No alcohol</b>	79

## . APRÈS .

<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
<b>Bryggkaffe / Te</b> Coffee / Tea	38
<b>Espresso</b>	36 / 40
<b>Macciato</b>	38 / 42
<b>Cappuccino</b>	45