

VECKA 38.

USINE BISTRO 38



DAGENS LUNCH

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

Måndag: Kyckling Paillard serveras med tomatragu, oliver, ruccola och parmesan
Monday: Chicken paillard with tomato ragu, olives, arugula and pamesan

Tisdag: Panerad koljafilé serveras med kokt potatis, remouladssås, citron och dill
Tuesday: Breaded haddock with boiled potatoes, remoulad sauce, lemon and dill

Onsdag: Dubbelpanerad schnitzel serveras med potatissallad, rödvinssky och kaprissmör
Wednesday: Double breaded pork schnitzel with potato salad, red wine sauce and caper butter

Torsdag: Boeuf bourguignon serveras med potatispuré, syltlök, bacon och purjolök
Thursday: Boeuf bourguignon with potato puree, pickled onions, bacon and leek

Fredag: Grillad flankstek serveras med bearnaisesås, råstekt potatis, rödvinssky och haricot verts
Friday: Grilled flank steak with bearnaise sauce, fried potatoes, haricot verts and red wine sauce

Veckans vegetariska: Tryffelpasta serveras med parmesan
Vegetarian dish of the week: Truffle pasta with parmesan

VECKANS OMELETT 155 kr

Skinka, chili och rödlök

Omelette with ham, chili and red onion

CHÈVRE CHAUD 165 kr

Sallad med friterad getost, betor, päron, honungsrostade valnötter och dijonvinägrett

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

LENRIMMAD LAX 175 kr

Serveras med dillstuvad potatis och citron

Cured salmon with potatoes boiled in cream and dill, served with 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

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

VIN BLANC

Cunée René Dopff 155
FRA | 2020 | Riesling

Sancere Les Montachins 175
FRA | 2019 | Sauvignon Blanc

Domaine Des Malandes 180
FRA | 2021 | Chardonnay | Chablis

Da Vinci Capolavori 150
ITA | 2021 | Pinot Grigio

Robert Mondavi Private Selection 140
USA | 2019 | Chardonnay

Fish Hoek 115
RSA | 2021 | Chenin Blanc

VIN ROSÉ

Band of Roses 115
USA | 2020 | Pinot Gris

VIN ROUGE

Goichot Bourgogne Pinot Noir 165
FRA | 2020 | Pinot Noir

Les Dauphines Côtes du Rhône 145
FRA | 2020 | Grenache | Syrah | Mourvedre

Campo Bastiglia Ripasso 165
ITA | 2020 | Corvina | Rodinella | Corvinone

Nino Negri Mazer 175
ITA | 2019 | Nebbiolo

Heartland Shiraz 170
AUS | 2018 | Shiraz

Fish Hoek 115
RSA | 2021 | Merlot

Galopp eller ett halft glas vin 65



NON ALCOOLIQUE

San Pellegrino, Pepsi, Pepsi Max, 7 Up Free, Zingo 42

NON.AL Carlsberg 55

NON.AL Kronenburg 1664 Blanc de Blancs 65

NON.AL Brooklyn Special Effects 65

BIÈRE & CIDRE

TAP Carlsberg Export 72

TAP Guinness Stout 72 / 85

TAP Kronenburg 1664 76

TAP Kronenburg Blanc 85

TAP Brooklyn Lager 79

TAP Nya Carnegie 100w IPA 89

BTL Carlsberg hof 70

BTL Estrella Galicia Glutenfri 72

BTL **NYHET!** Husets IPA, Golden Cap 92

BTL Nya Carnegie Jack IPA 95

BTL Nya Carnegie Hoppy daze 82

BTL Nya Carnegie Kellerbier 84

BTL Somersby Cloudy pear 72

BTL Galipette Apple 85

APRÈS

Creme brulee 95

Chokladtryffel 55
Chocolate truffle

En kula glass 85
Ice cream

Jordgubbar med glass 135
Strawberries and ice cream

Bryggkaffe / Te 38
Coffee / Tea

Cappuccino 45

Macciato 38 / 42

Espresso 36 / 40