

VECKA 38.

BISTRO 38



. DAGENS LUNCH .

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

Måndag: Majskyckling serveras med bakad morot, ugnsrostad potatis, sotad broccoli och dragonvelouté
Monday: Chicken with baked carrot, oven roasted potatoes, broccoli and tarragon velouté

Tisdag: Rimmad lax serveras med dillstuvad potatis, citron och färsk dill
Tuesday: Cured salmon served with potatoes stewed in dill and cream served with a slice of lemon.

Onsdag: Helstekt fläskfilé serveras med rotfrukter, rödvinssås och färsk timjan
Wednesday: Fillet of pork with root vegetables, red wine sauce and fresh thyme

Torsdag: Kalv i dill serveras med kokt potatis och pickles
Thursday: Veal in dill sauce with boiled potatoes and pickles

Fredag: Örtmarinerad flankstek serveras med potatisgratäng, rödvinssås och haricot verts
Friday: Herb-marinated flank steak with potato gratin, red wine sauce and haricot verts

Veckans VEG: Ugnsrostade morötter serveras med blomkålspuré, örtpanko och smulad fetaost
This Week's VEG: Oven roasted carrots with cauliflower puree, herb panko and feta cheese

. A LA CARTE .

VECKANS OMELETT 155 kr

Omelett med stuvade kantareller serveras med sidesallad
Omelette with chanterelles and 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, 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

HÖGREVSBURGARE 195 kr

Med cheddarost, karamelliserad lök, picklad gurka, tryffelmayonnäs och pommes frites
Beef burger with cheddar cheese, caramelized onion, pickled cucumber, truffle 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 senapsgrädda
Fried fillet of beef and potatoes served with beer boiled onion, yolk and mustard sauce

. PÉTILLANT .

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

. VIN BLANC .

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

. VIN ROSÉ .

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

. VIN ROUGE .

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

. BIÈRE & CIDRE .

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

. NON ALCOOLIQUE .

San Pellegrino 50 cl	55
San Pellegrino 1l	85
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up Free, Zingo	42
Moritz 0,0	55
Kronenbourg 1664 Blanc No alcohol	65
Brooklyn Special Effects No alcohol	65
Galipette Apple No alcohol	79

. APRÈS .

Chokladtryffel Chocolate truffle	55
En kula glass A scoop of ice cream	85
Affogato	99
Crème brûlée	110
Bryggkaffe / Te Coffee / Tea	38
Espresso	36 / 40
Macciato	38 / 42
Cappuccino	45