

VECKA 44.

BISTRO

38

. DAGENS LUNCH .

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

Måndag: Pytt Bellman serveras med rödbetor, äggula och persilja

Monday: "Pytt Bellman" with beets, egg yolk and parsley

Tisdag: Panerad spätta serveras med kokt potatis, remouladsås, örter, dill och citron

Tuesday: Breaded plaice with boiled potatoes, remoulad sauce, peas, lemon and dill

Onsdag: Kyckling paillard serveras med asiatisk sallad, brynt sojasmör, lime och koriander

Wednesday: Chicken paillard with asian salad, browned soy butter, lime and cilantro

Torsdag: Fläsknoisette serveras med kryddsmör, bakad tomat och råstekt provencale potatis

Thursday: Pork tenderloin with herb butter, baked tomato and pan-fried potato provencale

Fredag: Kalvrostbiff serveras med potatisgratäng, grillad sparris och smörad kalvsky

Friday: Veal roast beef with potato gratin, grilled asparagus and buttered veal jus

Veckans VEG: Svamprisotto serveras med parmesan och persilja

This Week's VEG: Mushroom risotto with parmesan and parsley

. A LA CARTE .

VECKANS OMELETT 155 kr

Omelett med svamp och mozarella serveras med sidesallad

Omelette with mushroom and mozarella served with side salad

CHÈVRE CHAUD 165 kr

Sallad med friterad getost, betor, päron, honungrostade 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

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, tryffelmajonnäs 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 senapsgrädde

Fried fillet of beef and potatoes served with beer boiled onion, yolk and mustard sauce



. PÉTILLANT .

Bisol Jeio Prosecco Brut	gl. 145	btl. 585
Taittinger Brut	gl. 185	btl. 950
Non Alc. Richard Juhlin	gl. 110	

. VIN BLANC .

Hugel Alsace	gl. 155	btl. 590
FRA Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling, Muscat, Pinot Blanc, Sylvaner		
Domaine de la Chezatte Sancerre	gl. 180	btl. 799
FRA Sauvignon Blanc		
Chablis le finage	gl. 185	btl. 850
FRA Chardonnay		
Da Vinci Capolavori	gl. 165	btl. 665
ITA Pinot Grigio		
Ricasoli Albia Bianco	gl. 170	btl. 700
FRA Chardonnay		
Chateau Ste Michelle Retro	gl. 175	btl. 760
USA Chardonnay		

. VIN ROUGE .

Jean Viderue	gl. 165	btl. 650
FRA Grenache, Syrah, Mourvèdre		
Ricasoli Chianti Classico	gl. 155	btl. 600
ITA Sangiovese		
Ricossa Antica Casa Barbera	gl. 160	btl. 640
ITA Barbera		
Alpha Zeta Ripasso	gl. 165	btl. 650
ITA Corvina, Rondinella		
Heartland Shiraz	gl. 170	btl. 675
AUS Shiraz		
Gravelly Ford Pinot Noir	gl. 175	btl. 780
USA Pinot Noir		

. 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 Hoogarden	89
BTL Corona	87
BTL Kronenbourg 1664 Blanc	90
BTL Nya Carnegie 100w IPA	98
BTL Spaten 50 cl	105
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
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	42
Moritz 0,0	55
Kronenbourg 1664 Blanc No alcohol	65
Brooklyn Special Effects No alcohol	65
Galipette Apple No alcohol	79

. APRÈS .

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