

VECKA 46.

BISTRO

38



. DAGENS LUNCH .

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

**Måndag: Kyckling milanese serveras med asiatisk kålsallad, soja och svartris**

Monday: Chicken milanese with cabbage salad, soy sauce and black rice

**Tisdag: Smörstekt sejfilé serveras med palsternackspuré, svartkål, handskalade räkor och Sandefjordssås**

Tuesday: Butter-fried saithe fillet with parsnip puree, black cabbage, shrimp and Sandefjordsås

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

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

**Torsdag: Viltgryta med enbär serveras med trattkantareller och kokt potatis**

Thursday: Venison stew with green pepper, fall-chanterelles and boiled potatoes

**Fredag: Dubbelpanerad fläkschnitzel serveras med rödvinssås, stekt potatis, café de Parissås och haricot verts**

Friday: Double breaded pork schnitzel with, red wine sauce, pan fried potatoes, café de Paris butter and haricot verts

**Veckans VEG: Pasta pomodoro serveras med straccietella och färsk basilika**

This Week's VEG: Pasta pomodoro with straccietella and fresh basil

. A LA CARTE .

**VECKANS OMELETT** 155 kr

**Spansk omelette serveras med sidosallad**

Spanish omelette 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 .

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

## . VIN BLANC .

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

## . VIN ROUGE .

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

## . 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 Hoogarden</b>	89
<b>BTL Corona</b>	87
<b>BTL Kronenbourg 1664 Blanc</b>	90
<b>BTL Nya Carnegie 100w IPA</b>	98
<b>BTL Spaten 50 cl</b>	105
<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, Cola Zero, Fanta, Sprite</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>	55	<b>Bryggkaffe / Te</b>	38
Chocolate truffle		Coffee / Tea	
<b>En kula glass</b>	85	<b>Espresso</b>	36 / 40
A scoop of ice cream		<b>Macciato</b>	
<b>Affogato</b>	99	38 / 42	
<b>Crème brûlée</b>	110	<b>Cappuccino</b>	45