

VECKA 47.

# USINE BISTRO 38



## DAGENS LUNCH

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

Måndag: Örtbakad kyckling serveras med rostad potatis, stekta champinjoner, gräddsås och friterad grönkål  
**Monday: Herb baked chicken with roasted potato, fried mushroom, cream sauce and green cabbage**

Tisdag: Pocherad torsk serveras med beurre blanc smaksatt med chili, kokt potatis och ångad haricot verts  
**Tuesday: Poched cod with chili beurre blanc, boiled potato and steamed haricot verts**

Onsdag: Rödvinbräserverad oxkind serveras med potatispuré, picklad rödlök och persilja  
**Wednesday: Braised beef cheek with red wine sauce, potato puree, pickled onion and parsley**

Torsdag: Fläsklägg serveras med rotfruktsmos, senapssky och persilja  
**Thursday: Pork leg with root mash, mustard gravy and parsley**

Fredag: Flankstek serveras med rostad klyftpotatis, tomat och löksallad och aioli  
**Friday: Flank steak with potato wedges, tomato and onion salad and aioli**

Veckans vegetariska: Örtstekt gnocchi med pesto, mozzarella, tomat och basilka  
**Vegetarian dish of the week: Gnocchi with herbs, pesto, mozzarella, tomato and basil**

## VECKANS OMELETT 155 kr

Omelette med lenrimmad lax och spenat  
**Omelette with salmon and spinach**

## 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**

## RÅKSALLAD 175 kr

Serveras med avokado, ägg, tomat, krutonger och chilimajonnäs  
**Shrimp salad served with avocado, egg, tomato, chili mayonnaise and croutons**

## 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**

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

# USINE BISTRO 38

## CHAMPAGNE & CAVA

Los Monteros Cava Brut	119
Alexandre Bonnet Brut	165
<b>NON. AL</b> Richard Juhlin Champagne	110

## VIN BLANC

Cunée René Dopff FRA   2021   Riesling	155
Sancere Les Montachins FRA   2022   Sauvignon Blanc	175
Domaine Des Hates Petit Chablis FRA   2021   Chardonnay	180
Da Vinci Capolavori ITA   2022   Pinot Grigio	160
Robert Mondavi Private Selection USA   2019   Chardonnay	170
Fish Hoek RSA   2021   Chenin Blanc	115

## VIN ROUGE

Goichot Bourgogne Pinot Noir FRA   2020   Pinot Noir	175
Les Dauphines Côtes du Rhône FRA   2021   Grenache   Syrah   Mourvedre	145
Campo Bastiglia Ripasso ITA   2020   Corvina   Rodinella   Corvinone	165
Nino Negri Mazer ITA   2019   Nebbiolo	170
Heartland Shiraz AUS   2018   Shiraz	170
Fish Hoek RSA   2021   Merlot	115
Galopp eller ett halft glas vin	65



## NON ALCOOLIQUE

San Pellegrino, Pepsi, Pepsi Max, 7 Up Free, Zingo	42
<b>NON.AL</b> Carlsberg	55
<b>NON.AL</b> Kronenburg 1664 Blanc de Blancs	65
<b>NON.AL</b> Brooklyn Special Effects	65

## BIÈRE & CIDRE

<b>TAP</b> Carlsberg Export	72
<b>TAP</b> Guinness Stout	72 / 85
<b>TAP</b> Kronenburg 1664	76
<b>TAP</b> Kronenburg Blanc	85
<b>TAP</b> Brooklyn Lager	79
<b>TAP</b> Nya Carnegie 100w IPA	89
<b>BTL</b> Carlsberg hof	70
<b>BTL</b> Estrella Galicia Glutenfri	72
<b>BTL</b> Usine's IPA, Golden Cap	92
<b>BTL</b> Nya Carnegie Jack IPA	95
<b>BTL</b> Nya Carnegie Hoppy daze	82
<b>BTL</b> Nya Carnegie Kellerbier	84
<b>BTL</b> Somersby Cloudy pear	72
<b>BTL</b> Galipette Apple	85

## APRÈS

Chokladtryffel <b>Chocolate truffle</b>	55
En kula glass <b>Ice cream</b>	85
Affogato	99
Creme brulee	110
Varma hjortron med vaniljglass <b>Warm cloudberrries with vanilla ice cream</b>	150
Bryggkaffe <b>Coffee</b>	38
Te <b>Tea</b>	38
Cappuccino	45
Macciato	38 / 42
Espresso	36 / 40