

USINE BISTRO 38

Visit: **Bistro 38**
La Perla
Usine Café
Conference
Usine Venue

Digital: www.usine.se
Contact: info@usine.se
08 120 51 336
Social: [@USINE3638](https://www.instagram.com/USINE3638)

VECKA 48.

DAGENS LUNCH

Endast 100 kr mellan 11:00 - 11:30 och 13:30 - 14:00

MÅNDAG - TISDAG 129
Viltskav med champinjoner, potatispuré, svartvinbärsgele och persilja
Game stew with mushrooms, potato puree, black currant jelly and parsley

ONSDAG - TORSDAG 129
Kalvfärsbiffar med fetaost och oliver, serveras med rostad potatis, bakade tomater och balsamicosky
Veal patties with feta cheese and olives, served with roasted potatoes, baked tomatoes and balsamico jus

FREDAG 129
Grillad lamm bavette med potatisgratäng, vitlöksfräst broccoli och rosmarinsky
Grilled lamb bavette with potato gratain, garlic fried broccoli and rose-mary jus

A LA CARTE

TRYFFELPASTA 145
Krämig tagliatelle med svamp, grädde, tryffel och parmesan
Tagliatelle with truffle, mushrooms, cream and parmesan

RÄKSALLAD 165
Serveras med avokado, ägg, tomater, krutonger och chilimajonnäs
Shrimp salad served with avocado, egg, tomato, chili mayonnaise and croutons

HÖGREVSBURGARE 155
Med cheddarost, picklad lök, tryffelmajonnäs och pommes frites
Prime rib burger with cheddar cheese, truffle mayonnaise, pickled onion and French fries

BIFF MINUTE 195
Serveras med pommes frites, tomat- och löksallad och bearnaisesås
Beef with French fries, tomato- and onion salad and bearnaise sauce

USINE'S LUNCHKORT 1099 KR
10 DAGENS LUNCH / VECKANS VEGETARISKA
ORD. PRIS 1290 KR Gäller ej a la carte, veckans omelett eller fisk

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

VECKANS LUNCH

Serveras varje dag, måndag - fredag

VEGETARISK 129
Tempurafriterad zucchini med bulgursallad, morotstzatziki och örtolja
Tempura fried zucchini with bulgur salad, carrot tzatziki and herb oil

OMELETT 149
Omelett med spenat och gravad lax
Omelette with spinach and cured salmon

FISK 149
Panerad fisk med rostad potatis, kimchi beurre blanc och syrad fänkål
Breaded fish with roasted potatoes, beurre blanc infused with kimchi and pickled fennel

APRÈS

Creme brulee 95
Chokladtryffel / **Chocolate truffle** 55
En kula glass / **Ice cream** 85
Bryggkaffe / **Coffee** 38
Te / **Tea** 38
Cappuccino 45
Macciato 38 / 42
Espresso 36 / 40

ALLERGISK? SPECIALKOST?

Fråga personalen om innehåll vid allergi, specialkost samt för veganskt alternativ

Håll dig uppdaterad! www.usine.se



USINE BISTRO 38

VIN BLANC

Cunée René Dopff 150
FRA | 2020 | Riesling

Domaine Des Malandes 180
FRA | 2021 | Chardonnay | Chablis

Da Vinci Capolavori 155
ITA | 2021 | Pinot Grigio

Nino Negri Alpi Retiche IGT 175
ITA | 2021 | Nebbiolo

Robert Mondavi Private S. 140
USA | 2019 | Chardonnay

Fish Hoek 115
RSA | 2021 | Chenin Blanc

VIN ROUGE

Goichot Bourgogne Pinot Noir 165
FRA | 2020 | Pinot Noir

Xavier Côtes du Rhône 145
FRA | 2020 | Grenache

Chateau Maine Blanc 160
FRA | 2017 | Syrah | Grenache

Nino Negri Mazer 175
ITA | 2019 | Nebbiolo

Heartland Shiraz 170
AUS | 2018 | Shiraz

Fish Hoek 115
RSA | 2021 | Merlot

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 Peroni Glutenfri 72

BTL Nya Carnegie Jack IPA 78

BTL Nya Carnegie Hoppy daze 82

BTL Nya Carnegie Kellerbier 84

BTL Somersby Cloudy pear 72

BTL Galipette Apple 82

AFTER WORK FREDAGAR

TID	PRIS OSTRON	PRIS BUBBEL
16:00 - 17:00	10 / ST	70 / GLAS
17:00 - 18:00	15 / ST	75 / GLAS
18:00 - 19:00	20 / ST	80 / GLAS