

FÖRRÄTT / STARTER

BURRATA 149 ^L

Serveras med tomat, lök, balsamico, olivolja och färsk basilika
Burrata served with tomato, onion, balsamico, olive oil and fresh basil

SKAGENTOAST 155 ^L ^G

Serveras med löjrom och smörstekt bröd
Shrimpmix with whitefish roe served with butter fried toast

ASIATISK RÅBIFF 165

Blandad råbiff på nötytterlår med fermenterad chili, sesamolja och schalottenlök. Serveras med kimchi gurka, sojamajonnäs och friterad ingefära.

Steak tartar with fermented chili, sesame oil and shallots. Served with kimchi cucumber, soy mayonnaise and deep fried ginger

VARMRÄTT / MAIN

ROSTAD SPETSKÅL 229 ^G

Serveras med grillad paprikakräm, kryddpanko, riven parmesan och svartkålchips
Roasted pointed cabbage served with grilled bell-pepper cream, seasoned panko, grated parmesan and black cabbage chips

TORSK MED SMÖRSTEKTA VÅRPRIMÖRER 279 ^L

Serveras med sauce verte, kokt potatis och palsnackskrisp
Cod served with butter fried spring vegetables, boiled potatoes, sauce verte and parsnip chips

GRILLAD RYGGBIFF 310

Serveras med rostade pimentos, chimichurri, bakad tomat, friterad schalottenlök och stekt potatis
Grilled beef with roasted pimentos, chimichurri, baked tomato, deep fried shallots and fried potatoes

EFTERRÄTT / DESSERT

CREME BRULEE 95 ^L

Serveras med passionsfruktsgelé och pistagekross
Chocolate paté served with passion fruit jelly and crushed pistachios

JORDGUBBAR MED VANILJGLASS OCH MARÄNG 109 ^L

Serveras med jordgubbscoulis
Strawberries with vanilla ice cream, meringue and strawberry coulis

^L Innehåller laktos
Contains lactose

^G Innehåller gluten
Contains gluten

Fråga oss för veganskt alternativ, substitut och andra allergener. Spårämnen förekommer.

VIN BLANC

Cunée René Dopff 140 / 570
FRA | 2018 | Riesling

Squealing pig 125 / 499
FRA | 2018 | Picpoul de pinet

Da Luca 115 / 430
ITA | 2019 | Pinot Grigio

Da Vinci Capolavori 130 / 540
ITA | 2021 | Pinot Grigio

Nino Negri Ca'Brione IGT 160 / 700
ITA | 2020 | Chardonnay | Nebbiolo | Sauvignon Blanc

Circumstance 135 / 599
ZAF | 2018 | Sauvignon Blanc

VIN ROSÉ

Grande Albarone Vino Rosé 130 / 495
ITA | 2020 | Sangiovese

VIN ROUGE

Les Dauphines Côtes du Rhône 125 / 530
FRA | 2018 | Grenache | Syrah | Mourvèdre

Goichot Bourgogne Pinot Noir 155 / 650
FRA | 2019 | Pinot Noir

Esprit de Lalande 120 / 499
FRA | 2019 | Merlot

Da Luca 115 / 430
ITA | 2019 | Nero d'avola

Nino Negri Mazer 175 / 700
ITA | 2017 | Nebbiolo

Circumstance 135 / 599
ZAF | 2016 | Syrah

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 IPA 89

BTL Carlsberg hof 70

BTL Peroni Glutenfri 72

BTL Nya Carnegie Jack IPA 78

BTL Nya Carnegie Hoppy 82

BTL Nya Carnegie Kellerb. 84

BTL Somersby Cloudy pear 72

BTL Galipette Apple 82

NON.AL Carlsberg 55

NON.AL Kronenburg 1664 B. 65

NON.AL Brooklyn Special Ef. 65

NON.AL Galipette Apple 85



Håll dig uppdaterad! www.usine.se

USINE BISTRO 38

Written by: Nicola Perrelli
Tim Karlsson
Michael Andreasson

Directed by: Patric Andreasson

Produced by: Team Usine

