

USINE
BISTRO
38

NYÅRSSUPPÉ 2025

Meny 18:00 **850 kr**
Meny efter 21:00 **895 kr**
Vinpaket **750 kr**

AMUSE-BOUCHE

Crème Ninon med crème fraîche och löjrom.
Serveras med parmesanflarn.

Taittinger Brut

FÖRRÄTT

Halstrad kammussla som serveras i sitt skal med
jordärkockspuré, skirat smör och hasselnötter.

Chablis le finage | Chardonnay

ENTREMET

Hummerrisotto med friterad zucchini och färsk dill.

Belvento Vermentino | Vermentino

VARMRÄTT (Välj mellan)

Oxfilé Torneduas med tryffelsky, potatiskroket
med Gruyère, baby morot och sockerärter.

Barone Ricasoli - Gran Selezione Roncicone | Sangiovese

Bakad röding med Beurre Blanc, forellrom samt
dillslungad Amandinepotatis.

Robert Mondavi "Vint" by Mondavi | Chardonnay

DESSERT

Chokladfondant med smältande kärna.
Serveras med kolasås, flingsalt, vaniljglass och hasselnötter.

Kaffe / te



USINE BISTRO 38

NEW YEAR'S BANQUET 2025

Menu 6:00 P.M 850 SEK

Menu after 9:00 P.M 895 SEK

Winepackage 750 SEK

AMUSE-BOUCHE

Crème Ninon with crème fraîche and trout roe.
Served with parmesan flake.

Taittinger Brut

STARTER

Grilled scallop served in its shell with
Jerusalem artichoke purée, clarified butter and hazelnuts.

Chablis le finage | Chardonnay

ENTREMET

Lobster risotto with deep-fried zucchini and fresh dill.

Belvento Vermentino | Vermentino

MAIN (choose between)

Tenderloin Tournedos with truffle jus,
potato croquette with Gruyère, baby carrot and sugar peas.

Barone Ricasoli - Gran Selezione Roncicone | Sangiovese

Baked char with Beurre Blanc, trout roe and
dill tossed Amandine potatoes.

Robert Mondavi "Vint" by Mondavi | Chardonnay

DESSERT

Chocolate fondant with a melting core.
Served with caramel sauce, flake salt, vanilla ice cream and hazelnuts.

Coffee / tea