

SNACKS PÅ BURK

Lite gott att snaska på till vinet, ölen eller kanske i väntan på gänget

- MARCONAMANDLAR - 75*
- CHIPS, SIKROMSDIPP - 95
- GUBBRÖRA, PRÄSTOST, KNÄCKE - 95
- RILLETTE PÅ ANKA, SALTGURKA, GRÄDDFIL, KNÄCKE - 95

OSTRON

Franska "Fine de Claire" serverade med tre olika tillbehör - Normalt i storlek N.o 3

- SOJA, GURKA, FORELLROM - 55 st
- PISTAGE, MYNTA, CHAMPAGNEVINÄGER - 55 st
- SCHALOTTENLÖKSVINÄGRETT - 55 st
- OSTRONPLATÅ - 495
- 12 x ostron - 4 av varje sort om inget annat önskas.
- 1 KG SKALDJURSPLATÅ - 845
- 200g räkor, 300g havskräftor, 3 st Ostron "Fine de Claire", 250g blåmusslor, vinägrette, citron- & dillaioli, chilimajonnäs, citron, bröd
- SKALDJURSPLATÅER MOT FÖRBESTÄLLNING 3 DAGAR INNAN - MINST 2 PLATÅER

PIZZA PÅ FRANSKA - TARTE FLAMBÉE

Pizza från Alsace som bakas på tunn deg med crème fraîche istället för tomatsås. Serveras i små bitar på en planka och perfekt att dela!

- GETOST - 175*
- Chevré, gulbeta, honung, toppad med valnöter
- LÖJROM - 285
- Gratinerad med Gruyereost, toppad med 50g löjrom, rödlök, smetana, citron, dill, gräslök

***) = VEGO**
Vegetariskt
alternativ
Kan göras VEGAN

KLASSIKER

- BURRATA - 165*
- Serverad med bladgrönt, lättsyrad tomat, vinägrett (FÖRRÄTTSSTORLEK)
- MOULES À LA BISTRO - 265
- Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde, jalapeño, pommes frites
- BRISKET TOAST - 235
- Nattbakad oxbringa, pepparrotskräm, Ägg 63, lagrad hårdost, pommes frites, dipp
- KYCKLING - 285
- Majskyckling, bacon, rödvinssky, primörer, potatissallad på färskpotatis, prästostkräm, romansallad
- SATURDAY AFTERNOON - 235
- Fram till kl. 17.00 erbjuds flera av våra favoriträtter för 235 kr

BARNMENY

- KÖTT - 175
- Biff "Rydberg style", pommes frites, Bearnaise-Majonnäs
- FISK - 155
- Friterad torskfilé, färskpotatis, gräslökskräm

BISTRO SOCIÉTÉN

FÖRRÄTTER

BURRATA - 165*

Serverad med bladgrönt, lättsyrad tomat, vinägrett

SPARRIS - 165*

Sotad grön sparris, rädisa, tomatdressing, krasse

SOTAD LAX - 165

Laxtartar, soja, gurka, forellrom

PILGRIMSMUSSLA - 195

Halstrade pilgrimsmusslor, morotspuré, brynt sojasmör, salladslök

HUMMERKAGEN - 225

Bistrots variant - Hummer, räkor, majonnäs, dijon, pepparrot, dill, citron, smörstekt toast

TARTAR - 195

Råbiff på grovmalet innanlår, kapris, cornichons . Serveras på allumettepotatis med gräslök, dijonsenap och äggula

*] = VEGO
Vegetariskt
alternativ
Kan göras VEGAN

HUVUDRÄTTER

SPETSKÅL - 235*

Rostad spetskål, färskpotatis, getost, mandlar, citronest, vattenkrasse

TORSK - 285

Friterade torskslag, hummermajonnäs, färskpotatis, cruditéer, vattenkrasse

RÖDTUNGA - 365

Ugnsbakad rödtunga, Beurre Blanc-sås, forellrom, färskpotatis, sparris, körvel

KYCKLING - 285

Majskyckling, bacon, rödvinssky, primörer, potatissallad på färskpotatis, prästostkräm, romansallad

FLÄSKFILÉ - 325

Fläskfilé från Lillegården, rödvinssky, dragonkräm, sommarprimörer, friterad färskpotatis

PEPPARBIFF - 365

Hängmörad svensk ryggbiff, pepparmajonnäs, rödvinssky, potatiskrokett med bondost från Skrea

DESSERTER - SWEETS

CRÈME BRÛLÉE - 75

CHOKLADFONDANT - 95

Härligt rinnig chokladkaka, rostad vit choklad, vaniljglass

JORDGUBBAR - 125*

Hallänska jordgubbar serverade med saltrostad sockerkaka, citron, grädde, yoghurt

KVÄLLENS SORBET - 65*

En kula syrlig sorbet efter maten

MJUKA MANDELKAKA Serveras med vispad grädde - 75

MACARON Två-tre sorter finns att välja på - varav en vegansk* - 35

TRYFFL Perfekt till kaffet - 45

Något mindre till kaffet - Kan beställas i baren

GLASS-COUPE Två eller tre kulor vaniljglass, chokladsås, maräng, vispad grädde - 79 / 95

CHOCOLATE CHIP COOKIE - 55

ERBJUDANDE - TRE RÄTTER FÖR PRISET AV TVÅ

Vi bjuder på Crème Brûlée till sällskap som bokar gemensam meny - Förrätt + varmrätt

Ex. Bistro-meny - 490

Sotad lax - Fläskfilé alt. Torsk - Crème Brûlée

Ex. Societés-meny - 590

Hummerskagern - Rödtunga alt. Pepparbiff - Crème Brûlée

- Fisk eller vegoalternativ erbjuds också -