
BISTROMENY



À LA CARTE

Meny

EN GOD HISTORIA SEDAN 1859

Klassisk mat på
ett modernt och
medvetet sätt.

En miljö inspirerad av
Paris i sekelskiftets
La belle époque.

Bistromeny

Vår bistromeny bjuder på lite enklare rätter och snacks.
Förtäres bäst tillsammans med något gott i glaset,
antingen i vår mysiga lobby eller inne i restaurangen.

Välkommen in!

Petits

Tapenade med rostat levainbröd

*Tapenade på svarta oliver, smaksatt
med vitlök och citron*

75:-

Pommes med chilidipp

85:-

Ostron med klassiska tillbehör

Schalottenlök, vinäger, citron, tabasco

40:-/ST

Oliver

55:-

Rostade nötter

55:-

Sardeller

med citron och rostat levainbröd

135:-

Önskar ni ett gott vin till maten?

Fråga efter vår vinlista!

*Du vet väl att du alltid kan säga till oss
om du inte blir mätt, så löser vi det.
Restaurangbranschen slänger väldigt
mycket mat. Det vill vi ändra på.*

Grand

Croque monsieur

*Smörstekt levain, fylld med svartrökt
skinka samt fransk senap*

165:-

Moules au gingembre

Musslor med ingefära

halv eller hel 155:-/225:-

Räksmörgås

*Räkor, ägg, Eggers örtmajonnäs, hembakad
rostad brioche, krispig sallad och rödlök*

halv eller hel 170:-/275:-

Chèvre chaud

*Gratinerad getost på surdegsbröd med
blomsterhonung, plocksallad och rostade solrosfrön*

210:-

Klassisk råbiff

*En klassisk oblandad råbiff på innanlår
med fransk senap, kapris, cornichon, rödbeta,
hackad rödlök samt bakad äggula*

halv eller hel 165:-/265:-

Biff Rydberg på Emil Eggers vis

*Tärnad oxfile och potatis med lökkräm,
bakad äggula samt senapsgrädd*

305:-

Ost/Charkbricka

halv eller hel 170:-/275:-



À La Carte

Förrätter

Svensk kycklingleverparfait

Kycklinglevermousse på brioche med rostade pistagenötter, örtsallad och krusbärskompott smaksatt med senap

195:-

Sotad laxmosaik

Sotad lax med vinbakad purjolök samt enbärskräm och rostade solrosfrön

195:-

Löksoppa

Klassisk bröd- och ostgratinerad fransk löksoppa

165:-

Sniglar

Vitlök- och ströbrödsgratinerade sniglar med persilja

195:-

Huvudrätter

Spetskål [veg]

Spetskål fylld med brieostkräm smaksatt med mynta och honung, kräm på rostade kikärter, krispig palsternacka samt rökta mandlar

265:-

Grillad tonfisk

Grillad gulfenad tonfisk med en varm höstsallad bestående av kastanjer och rotfrukter samt en äppelbuljong

375:-

Rosastekt Canettebröst

Rosastekt ankbröst med apelsin- och grönppepparsås samt Pommes Anna och en rostad kräm på jordärtskocka

395:-

Boeuf bourguignon på oxkind

Långbakad oxkind med rödvinssås, champinjoner, glaserade lökar samt rökt sidfläsk och potatispuré

335:-



Dessерter

Tarte tatin

Äppelkaka med kolaglass och rostade nötter

135:-

Keylimepaj

Cheesecake med italiensk maräng

125:-

Gateau Marcel

Fransk choklادتårta med vaniljsås samt körsbärsglass

135:-

Crème caramel

Bakad vaniljkräm med färska bär

105:-

Glass

Dagens glass och sorbet

95:-

Osttallrik

Klassiska ostar med tillbehör

145:-

Kaffegodis

45:- /ST

Dryck

HUSETS BUBBEL / CIDER

Cava	120:-
Prosecco	130:-
Champagne	165:-
Galipette Cider	72:-
Briska Päroncider	72:-

LÄTT- / ALKOHOLFRITT

Melleruds alkoholfria pilsner	39:-
Easy Rider Bulldog alkoholfri IPA	42:-
Lättöl	38:-
Läsk	38:-
Eggers Lemonad	45:-
Richard Juhlin alkoholfritt mousserande	78:-
Galipette Cider	50:-

FATÖL

Melleruds Pilsner	78:-
Tail of the Whale	82:-
Ship full of Ipa	82:-

ÖL PÅ FLASKA

St Peter ´s Cream Stout	85:-
Mariestad Export	87:-
Estrella Damm Daura (glutenfri)	78:-
Vega Gotenius Porter	87:-
Vega Azalea Lager	87:-
Vega Best Coast IPA	87:-
Vega Shoreline APA	87:-
Göteborgs Nya Starkpilsner	78:-