

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 [veg]

Tapenade på svarta oliver, smaksatt med vitlök och citron. Serveras med levainbröd.

Allergener: Gluten, Lök

75:-

Pommes med chilidipp [veg]

Allergener: Ägg

85:-

Ostron med klassiska tillbehör

Schalottenlök, vinäger, citron, tabasco

Allergener: Blötdjur, Lök

45:-/ST

Oliver

55:-

Rostade nötter och mandel [veg]

Allergener: Nötter

55:-

Sardeller

med citron och rostat levainbröd

Allergener: Gluten, Fisk

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 svarbrökt skinka, Gruyère samt fransk senap

Allergener: Gluten, Mjölprotein, Senap

175:-

Moules en colère

"Arga" musslor kokta i vitt vin med chili samt grädde och schalottenlök (går att få utan chili)

Allergener: Gluten, Lök, Blötdjur, Mjölprotein

halv eller hel 165:-/235:-

Räksmörgås

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

Allergener: Gluten, Lök, Skaldjur, Mjölprotein, Ägg

halv eller hel 185:-/285:-

Chèvre chaud

Gratinerad getost på surdegsbröd med blomsterhonung, plocksallad och rostade solrosfrön

Allergener: Gluten, Lök, Mjölprotein

215:-

Klassisk råbiff

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

Allergener: Lök, Senap, Ägg

halv eller hel 165:-/265:-

Biff Rydberg på Emil Eggers vis

Tärnad oxfilé och potatis med lökkräm, bakad äggula samt senapsgrädde

Allergener: Lök, Mjölprotein, Senap, Ägg

315:-