
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 [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 svartrökt
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, kapris, 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:-

Ost/Charkbricka

halv eller hel 170:-/275:-

Allergener: Mjölprotein, Nötter



À La Carte

Förrätter

Fransk löksoppa [veg]

Bröd- och gruyèregatinerad klassisk fransk löksoppa

Allergener: Gluten, Lök, Mjölprotein

165:-

Löjromstoast

Smörstekt levain, 30 g. Bröderna Pettersson Kalixlöjrom, syrad grädde samt finskuren rödlök och gräslök

Allergener: Fisk, Gluten, Lök, Mjölprotein

285:-

Rimmad lax med pepparrot

Saltrimmad lax serveras med en pepparrotsroyal samt örtsallad och citronette

Allergener: Fisk, Mjölprotein, Ägg

195:-

Sniglar

Vitlök- och ströbrödsgratinerade sniglar med persilja

Allergener: Lök, Gluten, Blötdjur

185:-

Huvudrätter

Risotto à la petit pois

Krämig risotto smaksatt med tryffel, gröna örter, citron och parmesan

Allergener: Baljväxter, Lök, Mjölprotein

295:-

Savoykålsbakad torskrygg från Nordnorge [MSC-märkt]

Rimmad och savoykålsbakad torskrygg serveras med primörsallad samt hollandaisesås

Allergener: Baljväxter, Fisk, Lök, Mjölprotein

395:-

Choucroute Garnie à l'Alsacienne

Surkålsgröta från Alsace med kalvkorv, fläsklägg, rökt sidfläsk och primörer i smörad vitvinssås smaksatt med dijonsenap

Allergener: Baljväxter, Lök, Mjölprotein, Senap

305:-

Grillad kalventrecôte med ratatouille

Grillad lågtempererad kalventrecôte, serverad med en sydfransk ratatouille, rödvinssky samt pommes boulangère

Allergener: Lök, Mjölprotein

375:-



Dessерter

Friterad camembert & varma hjortron

Friterad camembert serveras med varm hjortronmylta samt friterad persilja

Allergener: Gluten, Mjölprotein, Ägg

145:-

Crème caramel

Bakad vaniljkräm serveras med färska bär

Allergener: Mjölprotein, Ägg

125:-

Kouglof Parfait med blåbärskompott

Parfait smaksatt med körsbärslikör samt sultanrussin toppad med rostad mandel

Allergener: Mjölprotein, Nötter

135:-

Dagens glass & sorbet

Allergener: Mjölprotein, Ägg

105:-

Ostar

Ett urval av klassiska ostar serveras med marmelad samt rostade nötter och fröknäckebröd

Allergener: Mjölprotein

145:-

Kaffegodis

Allergener: Mjölprotein

45:- /ST

Dryck

HUSETS VIN / BUBBEL / CIDER

Husets vin – rött/vitt/rosé 15 cl.	115:-
Cava	125:-
Husets Bubbel	120:-
Champagne	170:-
Galipette Cider	72:-
Briska Cider	72:-

LÄTT- / ALKOHOLFRITT

Melleruds alkoholfria pilsner	0,5%	39:-
Easy Rider Bulldog alkoholfri IPA		42:-
Lättöl	2,1%	38:-
Läsk		38:-
Eggers Lemonad		50:-
Richard Juhlin alkoholfritt mousserande		78:-
Galipette Cider	0,30%	50:-

FATÖL

Melleruds Pilsner	82:-
Tail of the Whale	87:-
Ship full of Ipa	87:-

ÖL PÅ FLASKA/BURK

St Peter´s Cream Stout	92:-
Mariestad Export	92:-
Estrella Damm Daura (glutenfri)	87:-
Beerbliotek (glutenfri)	87:-
Vega Gotenius Porter	87:-
Vega Azalea Lager	87:-
Vega Best Coast IPA	87:-
Vega Shoreline APA	87:-
Spike Brewery	87:-
Cerveza Victoria	80:-
Mariestad Continental	78:-