
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

Här hittar du ett urval av lite lättare rätter och snacks – perfekta att dela eller njuta av på egen hand. Njut gärna av maten med något gott i glaset, antingen i vår inbjudande lobby eller i restaurangens härliga miljö.

Välkommen in!

Petits

Olivtapenade [veg]

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

Allergener: Gluten, Lök/Vitlök, Mjolkprotein, Citrus, Ägg

85:-

Ostron med klassiska tillbehör

Schalottenlök, vinäger, citron & tabasco

Allergener: Blötdjur, Citrus, Lök

45:-/ST

Oliver

65:-

Eggers rostade nötter [veg]

Nötter och mandlar smaksatta med chili & lönsirap

Allergener: Nötter, Mandel, Chili

65:-

Sardeller

Med citron och smörstekt levainbröd

Allergener: Mjolkprotein, Gluten, Fisk, Citrus

139:-

Ost/Charkbricka

Ett urval av tre charkprodukter och tre ostar samt rostade nötter, marmelad, fröknäcke och cornichons

Allergener: Mjolkprotein, Nötter, Mandel, Chili

halv eller hel 185:-/295:-

TILLBEHÖR

Pommes med chili-dipp	85:-
Grönsallad	75:-
Tomat- och löksallad	75:-

Grand

Croque monsieur

Smörstekt levain, fylld med svartrökt skinka, Gruyère samt fransk senap, sallad och cornichons

Allergener: Gluten, Mjolkprotein, Senap

179:-

Moules en colère

Arga musslor kokta i vitt vin med chili (valbart) samt grädde. Serveras med smörstekt toast

Allergener: Gluten, Lök/Vitlök, Blötdjur, Mjolkprotein

halv eller hel 175:-/245:-

Eggers räksmörgås

På rostad brioche med örtmajonnäs, ägghalva, handskalade räkor, sallad och syltad rödlök

Allergener: Gluten, Lök/Vitlök, Skaldjur, Mjolkprotein, Ägg

halv eller hel 185:-/295:-

Chèvre chaud

Gratinerad getost på surdegsbröd med blomsterhonung, plocksallad och rostade solrosfrön

Allergener: Gluten, Lök/Vitlök, Mjolkprotein

215:-

Klassisk råbiff

På grovmalt nötinnanlår, fransk senap, kapris, cornichon, rödbeta, hackad rödlök samt bakad äggula

Allergener: Lök/Vitlök, Senap, Ägg

halv eller hel 175:-/265:-

Biff Rydberg på Emil Eggers vis

Tärnad smörstekt oxfilé med rostad potatis, lökkräm, bakad äggula, senapsgrädde samt rödvinsås

Allergener: Lök, Mjolkprotein, Senap, Ägg

355:-

Vi använder laktosfria produkter och det mesta går att få glutenfritt, fråga personalen.



À La Carte

Förrätter

Laxrygg

Rökrimmad och eldad laxrygg serverad med nudlar av rättika, örtsallad och forellrom med brynt citron och sojasmör

Allergener: Gluten, Mjölksprotein, Fisk, Citrus

225:-

Gravad hjort

Serverad med lingon, enbärsvinägrett, grönkålschips och pistagekräm

Allergener: Nöt/Mandel, Lök/Vitlök

225:-

Jordärtskockssoppa

Med volauvent fylld med calvadosstuvad ostronskivling samt äppelkompott

Allergener: Gluten, Lök/Vitlök, Mjölksprotein, Ägg

185:-

Eggers löjromstoast

Löjrom från Bottenviken med rödlök, gräslök, citron, syrad grädd och smörstekt levainbröd

Allergener: Fisk, Gluten, Lök/Vitlök, Mjölksprotein, Citrus

295:-

Huvudrätter

Risotto Milanese [veg]

Saffransrisotto serverad med bakade plommontomater och en olivinägrett på svarta Kalamataoliver samt parmesan

Allergener: Lök/Vitlök, Mjölksprotein

325:-

Rimrad rödingfilé

Citronrimmad och bakad rödingfilé med Sandeffjordsås, rökt citronolja, rostad palsternacka, potatispuré smaksatt med brynt smör och pepparrot

Allergener: Fisk, Lök/Vitlök, Mjölksprotein, Citrus

395:-

Majskycklingbröst

Serverat med dragonvelouté, smör- och svartpepparglaserade morötter samt en kräm på vita bönor

Allergener: Lök/Vitlök, Mjölksprotein, Baljväxt

375:-

Långbakad griskind

Serverad med gremolata och rostad vitlökssky, bakade rödlökar samt broccolikräm

Allergener: Lök/Vitlök, Mjölksprotein, Citrus

375:-



Dessерter

Crème caramel

Bakad vaniljkräm, serveras med plommonkompott

Allergener: Mjölprotein, Ägg

129:-

Chokladbröd

Serverad med apelsinglass och chokladsås

Allergener: Citrus, Mjölprotein, Ägg

139:-

Citron- och mandeltårta

Serverad med maräng, champagnegelé samt färskostsorbet

Allergener: Nötter, Mjölprotein, Ägg, Citrus

139:-

Dagens glass & sorbet

Allergener: Mjölprotein, Ägg

129:-

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	75:-
Briska Cider	75:-

LÄTT- / ALKOHOLFRI

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 0,3%	50:-

FATÖL

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

ÖL PÅ FLASKA/BURK

St Peter's Cream Stout	95:-
Mariestad Export	95:-
Estrella Damm Daura (glutenfri)	87:-
Beerbliotek (glutenfri)	90:-
Vega Gotenius Porter	90:-
Vega Azalea Lager	90:-
Vega Best Coast IPA	90:-
Vega Shoreline APA	90:-
Spike Brewery	90:-
Cerveza Victoria	80:-
Mariestad Continental	78:-