

HICKORY'S BISTRO

— SIMRISHAMN —

Förrätter

Honungs gratinerad getost, endiv, bakade betor, vinbär, rödbetsglass 119,-
Gratinated chevré, endive, beetroot, currant, beetroot ice-cream 119:-

Krispig bläckfisk, morots kryditeé, sesamfrön, chiligräddfil 99,-
Crispy squid, carrot salad, sesame seed, chili sour cream

Svart pasta med färsk hummer, pilgrimsmussla, chili, vitlök 155:-
Black linguini, lobster and scallops, chili, garlic

Råbiff, löjrom, schalottenlök, pinjenötter, brödfarn, soyamayo, creme fraiche 155,-
Rawbeef, blek roe, pine nuts, bread crisp, soymayo, shallots, creme fraiche

Ett halvt dussin sniglar, gratinerade i vitlökssmör, grillat bröd, citron 105:-
Escargots, gratinated in garlic butter, grilled bread, lemon

Varmrätter

Risotto, pistagenötter, ramslök, kolgrillade grönsaker, Skillinge sparris 205,-
Risotto, pistage, ramsom, charcoal grilled vegetables, asparagus from Skillinge

Torskrygg från Branteviks fisk, kronärtskocka, hummer, hummersås, dillpotatispuré 255,-
Cod loin, artichoke, fresh lobster, lobster sauce, potatoe mash with dill

Burgare/halloumi i brioche, bacon, fetaost, cocktailtomat, chilicheese, bea-dipp, pommes 185,-
Burger/halloumi, brioche, feta cheese, tomatoes, chili cheese, bearnaise, mix-fries

Från vår charcoal PIRA grill,

300g Svensk entrecôte, sirapsfläsk, jordärtskocka, tryffelcreme 275,-
300g Swedish ribeye, sweet sour bacon, Jerusalem artichoke, truffle cream cheese

200g Svensk ryggbiff, med bearnaise, grillad svamp, vårlök, tomatsallad, mix fries 255,-
200g Swedish beef, bearnaise, grilled mushrooms, spring onion, tomato salad, mix fries

200g Secreto di Iberico "pata negra gris", risotto med ramslök, pistagenötter 247,-
200g Secreto di Iberico "pata negra", risotto with ramsom, pistage

200g Lammracks från Appeltorp, med sparris och endiv, potatisgratäng 255,-
200g Locally produced lamb racks, asparagus, endive, potato gratin

Är ni ett större sällskap runt 10 personer, erbjuder vi gärna en **Köttfest** 280,-/ pp
If you're a group of ten or more, we'd like to offer a "Meat party" 280,-/ pp

Upplys oss om eventuella allergier!

HICKORY'S BISTRO

— SIMRISHAMN —

Desserter

Choklad terrine, mjölkchoklad brownie, karamellsås, jordnötscrumble, vaniljglass 105,-
Chocolate terrine, milk chocolate brownie, caramel sauce, peanut crumble, vanilla ice cream

Kokos parfait, bakade rabarber, mandelmaräng, jordgubbsglass 105,-
Coconut parfait, baked rhubarb, almond meringue, strawberry ice cream

Dagens dessert - fråga er servitris/servitör

Today's desert - ask your waiter

Saint agur, grillat päron, honung, smulat bacon 85,-
Saint agur, grilled pear, honey, bacon crumble

Kaffe med godis 45,-
Coffee with candy

Några förslag på Drinkar, fråga annars om vi kan göra din favorit!

Hickory's Piggelin, en favorit sen starten	100,-
Bistro Mule, ingefära chili Tequila	100,-
Rabarber fusion, Spring break	100,-
Hickory's GT, Tanqueray gin, gurka	100,-
Alkoholfri GT, Körsbärstonic, körsbär	55,-
Kaffe baileys	100,-
French/Irish Coffee	100,-

Avec

Cognac XO Braastad	100,-
Highland Park 16årig	140,-
Grappa mussela amarone	120,-
Ardbeg	100,-
Fernet branca, bästa matsmältaren	80,-

Upplys oss om eventuella allergier!