

— Hickorys Bistros kvällsmeny — Våren har kommit —

— Les Entrées

Gratinerad Getost "Chevre Chaud" endive sallad, honung, rågröd, pistage, krusbär 110:-

Catalina Sounds Sauvignon blanc eller en Sauvignon Blanc från Loire

Escargots "Franska Sniglar" persilja & vitlöks smör, mandel, citron, baguette 125:-

Champagne La Bruyere Grand cru Prologue eller en vit bourgogne

Nässelsoppa, kallröktlax, jalapeno-olja, forellrom, gräslök, ägg 145:-

Sauvignon blanc Catalina Sounds eller en Tysk Riesling

Boeuf Tartar, schalottenlök, ramslöks-mayo, pinjenöt, rödbetsglass, gravad äggula, fläder kapris 165:-

Pinot noir Hahn eller Dunkelöl från Österlenbryggaren

Vitsparris och grönsparris serveas med brynt-smör Hollandaise, 64°C ägg, bacon och vårens örter 155:-

Riesling Mosel, Haus Klosterberg från Markus Molitor kanske prova Riesling med lite ålder i från listan

Les plats — med smak från vår kolgrill

Moules Frites, svenska blåmusslor ångade i vittvin, vitlök, persilja, grädde, pommes och aioli 225:-

Catalina sounds eller Chablis från vinlistan

Risotto med smak av ramslök och nässlor, vit och grön sparris, krossade nötter och örter 285:-

Catalina Sounds Sauvignon Blanc eller en Cabernet franc från Loire

Kolgrills bakad Torskrygg, på nässel & ramslöks-risotto, picklade rabarber, nötter, sparris, rödvinsås 325:-

Chardonnay från Francis Coppola i California - Eller en röd Pinot noir, Bourgogne eller California

Kalvlever Anglaise, bacon, kapris, rödvinsås, stektlök och krämig potatispuré 245:-

Château puy-razac grand cru Saint Emilion eller Cabernetsauvignon från USA

Grillad Svensk Ryggbiff med vårsallad på tomater, rabarber, haricots verts och sparris, Béarnaisesås, pommes med örter och parmesan 345:-

Château puy-razac Grand Cru Saint Emilion, eller en Elegant Pinot Noir från Bourgogne

Bistrons Högrevsburgare, karamelliserad lök, franskbrö, cheddar, bacon, jalapeno, tryffelmayo, pommes m. örter o parmesan 225:- - vi grillar hamburgaren rosa -

Pinot Noir eller go wild på en kraftig Bordeaux eller en Cabernet sauvignon från USA

— Les Desserts

Choklad terrine, mocca mousse, vaniljglass med bryntsmör, salt cola 110:-

Recioto della valpolicella eller portvin

Crème brûlée med kompott och sorbet på rabarber, mandel crumble 110:-

Någon av våra Sauternes eller Nederburg från Sydafrika

En bit ost m. marmelad 45:-

Choklad tryffel 45:-

Missa inte vår
vinlista!

Upplys oss om allergi!
Ibland tillkommer godsaker som inte är utskrivna i menyn

Kids:
Barnburgare med ost och
pommes 95:-
Chicken-nuggets, pommes
och beadipp 95:-
SÅ KLART LAGAR VI Barn-
PORTION AV våra
Varmrätter TILL BARNEN
200Kr