

## — Välkommen till oss —

**Gin tonic på Tanqueray 117:-**  
Sichuan-peppar, äpple, gurka, lime

**Ingelgrens Dry Martini twist 117:-**  
Skånsk G-gin, torr vermouthe, citron  
zest, oliv

**Champagne cosmopolitan 117:-**  
Gray goose, grand manier, tranbär, lime

**Brandy Alexander 117:-**  
Cognac, Crème de Cacao white, grädde

**Bad Apples 63:-**  
Äppelmust från Vitabys guldvinnare

**Jeppssons lager 5% 79:-**  
Bistrons egna Öl bryggd på  
råvaror från Österlen

*P.S Allergi eller kräsen?  
Vänligen berätta vad vi kan göra för dig!*



### **Extra innan maten eller under tiden**

Bearnaisesås 20:-  
Mixfries - sötpotatis & pommes 28:-  
VITLÖKS stekta Pimento de Padrones 45:-  
Marinerad oliv, chili, lök, mynta 25:-  
Friterad ansjovis med bea 65:-

### **För kidsen 70:-**

Köttbulle - Burgare - Friterad torsk  
Vi bjuder på glass efter maten.

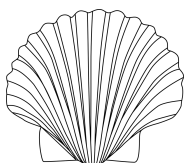
## — Entré —

**Chevré Chaud 105:-**  
Honungs gratinerad getost,  
rödbetsglass, endiver, brödflarn,  
pinjenötter  
*Sauvignon blanc "terrorist" 95:-*

**Escargots 105:-**  
Gratinerade Bourgogne sniglar,  
vitlökssmör, baguette, citron  
*Champagne 115:-*

**Boef tartar 135:-**  
Handskuren råbiff, äggula, rödbetsglass,  
pinjenötter, schalottenlök, mayo,  
picklade senapsfrön  
*Frappato 115:-*

**Pilgrims mussla 155:-**  
Forellrom, beurre blanc, blomkål, Pimento  
de Padrones, vaktelägg, pistage  
*Petit Chablis Bernad defaix 128:-*



Menyn gäller fram till påsk  
Storgatan 3 Simrishamn  
[www.hickorysbistro.com](http://www.hickorysbistro.com)

## — Premie Plat —

**Spätta meunierée 265:-**  
Grillad hel spätta, hasselnötter,  
kapris, citron, hollandaise, kokta  
tournerade potatisar

**Kolgrills bakad torskrygg 295:-**  
Halstrad pilgrims mussla, svampar i  
variation, sirapsfläsk, rödvinsås,  
spenatsallad, potatispuré

**Veggie Burger 185:-**  
Spicy halloumi, King Oyster svamp,  
lökring, mayo, grön tomat, mixfries,  
chilibea

**Bistrons Burgare 185:-**  
200g högrevs burgare, grön tomat, bacon,  
Emmentalerost, lökring, mayo, mixfries,  
chilibea

**Secreto di iberico 275:-**  
Spansk lycklig gris som är tosig i  
ekolon, risoni, chili, paprika,  
basilika, aioli, aubergine, zucchini,  
oliver, parmesan

**Kvällens utvalda stekar.  
Hängmörade, frigående, marmorerade.  
Grillade i vår Pira kolgrill**

200g Eko Rotselleri. .185:- *Zinfandel*  
180g Oxfilé. . . . .325:- *Pupille, Bordeaux*  
230g Entrecote. . . . .285:- *Pupille, Bordeaux*  
200g Onglet. . . . .256:- *Les Côteaux,  
Cotes du Rhone villages*

Grillad rödbeta, palsternacka, chili, fetaost,  
granatäpple, potatis croquet med parmesan, siraps  
fläsk & pepprig rödvinsås gjord på köttfond av  
margben från storebrors kor i Baskemölla.



## — Dessert —

Dagens soufflé 115:-  
Crème brûlée 75:-  
Hallon, lemoncurd, maräng 105:-  
Friterad Camembert med hjortron 75:-  
Kaffe tryffel 45:-

### **Avec efter maten? 4cl**

Braastad XO cognac 120:-  
Boulard XO Calvadoz 150:-  
Kvällens Grappa 100:-  
Sevè Fournier 100:-  
Laphroaig 10 årig 110:-

Chablis

Frappato

Riesling

Bazin

Frappato

