

# — KVÄLLSMENY —

## — Dryck innan maten —

**Gin tonic på Tanqueray 119:-**  
Sichuan-peppar, äpple, citron

**Ingelgrens Dry Martini twist 119:-**  
Skånsk G-gin, Vermouth, citron, oliv

**Sensommar "höst" på Österlen 119:-**  
Hallonlikör, jordgubb, lime, sprite

**Bistro Mulle 119:-**  
Tequila, ingefära, ginger beer, chili

**Bad Apples 70cl 63/155:-**  
Äppelmust från Vitabys guldvinnare

**Appletini 119:-**  
Calvados, Sourz apple, vodka

**Negroni 119:-**  
Sevilla gin, Campari, Vermouth, apelsin

**Jeppssons lager 5% 79:-**  
Bistrons eget öl, bryggd på Österlen



## — Premie Plat —

**Ankbröst magret du Canard 265:-**  
hasselbackspotatis, majs, kål, Calvados-sky  
*Pinot noir, Vemramonte 495:-*

**Lammracks och risotto 285:-**  
rödvinrisotto, hasselnötter, svampar, endiv  
*Côtes du Rhône villages, Boutinot 90/395:-*

**Högrevs Hamburgare 185:-**  
200g högrevs burgare, bacon, cheddar,  
jalapeno, fransk brie, tryffel mayo, stekt  
lök, mix fries, bea dipp  
*Zinfandel, morgon bay 110/435:-*

**Kolgrillad aubergine med fetaost 195:-**  
granatäpple, vårlök, chili, lime,  
koriander, dill, majspuré (*Går att få vegansk*)  
*Nostre País blanc, 485:-*

**Hängmörad entrecôte med bearnaise 325:-**  
kolgrillad lök, Salsa vert, padrones, chili,  
parmesan bacon & cheese fries  
*Yann Chave, Crozes Hermitage 695:-*

**Torskrygg i kolugn med bacon 285:-**  
svampar från Hällestad, palsternacks creme,  
röda äpplen, rödvinssky, sirapsfläsk  
*Morgon les Charmes, 145/525:-*

**För kidsen 70:-**  
Köttbullar, gräddsås, mini hasselbackspotatis  
Ostburgare, gurka, pommes  
Spaghetti, köttfärrsås, parmesan

Boka bord på:  
[info@hickorysbistro.com](mailto:info@hickorysbistro.com)

## — Entré —

**Vitlöks gratinerade sniglar 115:-**  
bröd, citron, friterad persilja  
*Champagne, Palmers & co 125:-*

**Krämig pappardelle med färsk tryffel 155:-**  
parmesan, långpeppar, skogschampinjon  
*Dolcetto d'alba, Piemonte, 140/495:-*

**Boef tartar 145:-**  
handskuren råbiff, gravad äggula, mayo,  
rödbetsglass, pinjenötter, schalottenlök  
*Morgon les Charmes, 145/525:-*

**Krispig mini bläckfisk 109:-**  
fänkål, grillad chili aioli, sesam, koriander  
*Österlen IPA 79:-*

**Räkor och Hummer smörgås 175:-**  
toast, ärtor, dill, forellrom, mayo  
*Jeppssons lager beer 79:-*  
*Petit Chablis 140/495:-*

## — Extra innan maten eller under tiden —

Grillad majs med chili- & koriander smör 39:-  
Bacon & parmesan mix fries 38:-  
Örtmarinerade kalamata oliver 20:-  
Chips & dipp 20:-

## — Dessert —

**Österlen äpple 95:-**  
sorbet, grillade äpplen, vaniljsås med smak av  
brynt smör, kaksmulor, kolasås  
*Bricco quaglia, la spinetta 95:-*

**Choklad-terriner med nötter 105:-**  
jordnötsglass, salt kolasås, banan  
*Banyuls cuvee du docteur 95:-*

**Viol pannacotta med blåbär 74:-**  
spongecake, lakrits, rostad vit choklad  
*Pasito bianco, Recchia 110:-*

**Crème brûlée med plommon 85:-**  
Champagne granitée  
*Bricco quaglia, la spinetta 95:-*

**Kaffe & tryffel 45:-**  
Tryffel på Valrhona choklad

**Bistrons sorbet eller glass 45:-**  
Fråga vilka sorter vi erbjuder ikväll.

**Något gott att avrunda kvällen med?**

Renault Cart Noir, Cognac	160:-
Boulard XO Calvados	130:-
Sevè Fournier, Cognac liqueur	105:-
Wilcox Bourbon, Whiskey	125:-
Zaccapa Centario 23yo, rom	155:-
French Coffee	125:-

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