

Bistrons kvällsmeny Vår

Varmt välkomna till en ny säsong på Hickorys bistro

Onsdagar - efter work med buffé med kallskuret och grillat kött 185:-

Onsdag - Fredag Öppnar vi 17.00 lördag öppnar vi 12.00

Bokning görs på vår hemsida www.hickorysbistro.com

— Förrätter —

Österlen Sparris

Najad-lax från Stefan Pålsson, Nässel Hollandaise, laxrom, rostade hasselnötter 175:-

Riesling eller Chardonnay

Boeuf Tartar

pinjenötter, schalottenlök, jordärtskocka, harrisa-mayo, kapris

förrätt 165:- varmrätt 275:-

The juicy asylum eller varför inte en Pinot Noir

Ramslöks gratinerade Sniglar,

persilja, grillad citron & levainbröd 125:-

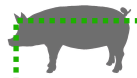
Champagne eller Chardonnay

Grillade Tigerräkor

Avokado, chili-aioli, grillad citron 165:-

Albarino eller riesling

Någon allergi
vi bör veta?



KIDS
SPAGHETTI MED KÖTFÄRSSÅS 80:-

OSTBURGARE MED POMMES 85:-

— Större rätter —

Moules Frites

Blåmusslor, vitlök, vin, grädde, persilja, pommes, aioli 225:-

Petit Chablis eller Sancerre

Hälleflundra i kolgrillen med Pilgrimsmussla

vitvinsås med vermouth, gräslök, laxrom, dill-potatispuré 365:-

Chardonnay ta en titt i vinlistan

Vårens ört-risotto

nässla, ramslök, sparris, radicchio, fetaost, nötter 255:-

Chardonnay eller the Juicy Asylum

Kolgrillad Entrecôte med ramslökssmör

rödvinssås, pak choi med N´duja, gräddkockt spettskål och Österlen-pommes med parmesan och örter 365:-

Bordeaux eller varför inte syrah från Norra Rhône

Schnitzel med Österlen Sparris och Hollandaise

potatis, kapris och gräslök 235:-

Riesling eller en god öl

Hickory Burgare / Högrevsburgare eller veggie

Bacon, cheddar, stekt lök, brie, chilimayo, sallad, tomat, saltgurka 225:-

Jeppssons lager eller en flaska Zinfandel

Sött:

Tryffel Trio, Kaffe, Cognac, Choklad 165:- (tryffel 45:-)

Crème brûlée 110:-

Rabarberdessert, vitchoklad, lemoncurd, mandelsmulor 110:-

Tarte Tatin, Fransk äppelkaka med vispad cremefraiche 85:-

