

Bistrons kvällsmeny Sommar

— Förrätter —

Kockens val av charkuterier
tomater, mozzarella och oliver
för 2 personer 225:-

The juicy asylum "sangiovese" eller Champagne



Boeuf Tartar

pinjenötter, schalottenlök, jordärtskocka, harrisa-mayo, kapris
förrätt 165:- varmrätt 275:-

The juicy asylum "sangiovese" eller varför inte en Pinot Noir

Gratinerade Bourgogne Sniglar

persilja, grillad citron & levainbröd 125:-

Champagne eller Chardonnay

Grillade Tigerräkor

Het mangosalsa med avokado, chili-aioli och grillad citron 165:-

Albarino eller Riesling

Kokta Havskräftor och friterat ostron

Lime och gräslöksmayo 195:-

Albarino eller Champagne

SPAGHETTI MED KÖTFÄRSSÅS 80:-
OSTBURGARE MED POMMES 85:-

KIDS

— Större rätter —

Moules Frites

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

Petit Chablis eller Sancerre

Torskrygg med bacon

hasselnötter, grillad svamp, rödvinssås, dill-potatispuré och fänkål 365:-

Chardonnay eller Pinot Noir

Sommar risotto

kronärtskocka, sparris, tomat, fetaost, jalapeno och nötter 255:-

Chardonnay eller the Juicy Asylum eller kanske en Meursault?

Schnitzel med Hollandaise

dagens skörd i grönsakslandet, kokt färskpotatis, kapris, grillad Citron 235:-

Riesling eller en god öl kanske en Jeppsson?

Från Kolgrillen:

Oxfile 435:- Entrecôte 385:- Flankstek 265:-

Bearnaisesås, tomater från Orelund, dagens skörd sauterad i n´duja

Grillad citron och pommes 365:-

Cabernet sauvignon från USA eller varför inte Syrah från Norra Rhône

Högrevsburgare eller Veggie burgare

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

Jeppssons lager eller en flaska Zinfandel