

— Välkommen till oss —

Premie Plat

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

Ingelgrens Dry Martini twist 117:-
Skånsk G-gin, Vermouth, citron, oliv

Champagne cosmopolitan 117:-
Vodka, grand manier, tranbär, lime

Äntligen sommar på Österlen 117:-
Hallonlikör, jordgubb, lime, sprite

Bistro Mulle 117:-
Tequila, ingefära, ginger beer, chili

Bad Apples 63:-
Äppelmust från Vitabys guldvinna

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

För kidsen 70:-
Köttbulle - Burgare - Nuggets - Pannkaka



Entré

Chevrè Chaud 105:-
Honungs gratinerad getost, rödbeta
rödbetsglass, päron, lime, brödflarn
Sauvignon blanc

Löjrom 175:-
Vitaby creme fraiche, vaktelägg, chips på
jordärtskocka, bröd från Byvägen, dill
Champagne

Boef tartar 135:-
Handskuren råbiff, gravad äggula, mayo,
rödbetsglass, pinjenötter, schalottenlök,
picklade senapsfrön
le Volte

Krispig mini bläckfisk 109:-
Fänkål, chili aioli, sesam, koriander
Österlen IPA BACH No2

Extra innan maten eller under tiden

Bearnaisesås 20:-

Chili aioli 20:-

Mixfries - sötpotatis & pommes 28:-

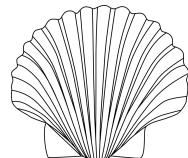
Dirty fries "vitlök, chili, dill, ost" 25:-

Ört marinerade oliver 20:-

Chips 20:-

Allergi eller kräsen?

Vänligen berätta vad vi kan göra för dig!



Öppettider
Måndag till söndag
12.00 - 23 isch

Örtig risotto med mozzarella 235:-
Rostade nötter, Hällestad svampar,
parmesan flarn, sommar kantareller
Reisling, Alsace

Hälleflundra i kolgrillen 295:-
Brynt soyasmör sabayonne, chili, lime,
ingefära, grön tomat, broccoli, gräddfil,
potatiskompott
Chardonnay, Chablis

Handpillade räkor, 63°C ägg 185:-
Sallad på gurka, granatäpple, avokado,
zucchini, annat gott från landet
Chardonnay, bubbel eller Chablis

Moules frites med aioli 185:-
Vittvins ångade blåmusslor, vitlök, gräde,
persilja, mix fries
Muscadet, Bordeaux

Högrevs burgare eller halloumi 185:-
200g högrevs burgare, grön tomat, bacon,
Emmentalerost, brieost, mayo, stekt lök,
mix fries, bea dipp
Zinfandel, Lodi

Kvällens utvalda stekar.

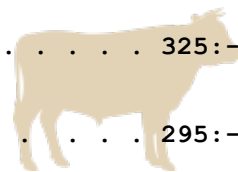
Hängmörade, frigående, marmorerade kossor.
Grillade i vår Pira kolgrill. Kockarna väljer
tillbehör från vårt närområde som vi tycker
passar bäst!

Oxfile, sirapsfläsk, rödvinsås 325:-
Crozes hermitage

Entrecote, Bearnaise, parmesan 295:-
Pupille, Bordeaux

Secreto "Glad gris".nötter, gremoulata. .265:-
An'2, Mallorca

Ryggbiff, padrones, rödvinsås 256:-
Barolo, Paulo Scavino



Dessert

Råmjölks glass med Orelund Jordgubbar 95:-
Fläder, brynt smör kolasås

Crème brûlée med Madeleine kaka 85:-
Krusbärskompott

Bakad choklad med körsbär 110:-
Mjölchoklad, saltcola, bistrons vaniljglass

Bistrons utvalda ostar 110:-
Se på guldtavlan

Kaffe & tryffel 45:-

Bistrons sorbet eller glass 45:-

Gott till kaffet? se tavla för flera godsaker

Renault Cart Noir 160:-

Boulard XO Calvados 130:-

Sevè Fournier 105:-

Wilcox Bourbon 125:-