

# HICKORY'S BISTRO

SIMRISHAMN

## Förrätter

**Knivskuren råbiff på svensk biff**  
Jalapeno mayo, pinjenötter,  
rödbetsglass, gravad äggula 145:-

*Brunello lesini 295:-*

**Skummig nässelsoppa med kallrökt lax**  
Vaktelägg, forellrom 120:-

*Sancerre Roger Neveau 125:-*

**Primör sparris med handpillade räkor**  
Langos med smak av ramslök, dill mayo,  
rödlök, chili 155:-

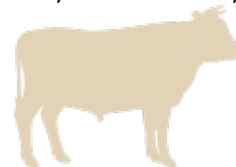
*Öl & snaps 150:- Eller Riesling 128:-*

## Varmrätter

**Krämig fisk- och skaldjurssoppa**  
Dagens fångst från Branteviks fisk,  
räkor, musslor, dill picklade grönsaker,  
ramslöks olja 225:-  
*Petit Chablis 128:-*

**Grillad svensk marmorerad ryggbiff**  
Sherry stuvade murklor, bakad lök, vit  
primör sparris, potatis,  
rödvinssky från rostade kalvben 275:-  
*Rocca Sveva Valpolicella 105:-*

**Lamracks på risotto**  
Risotto smaksatt med tryffel, nässlor,  
vårens örter, pikant sallad, rabarber,  
nötter 325:-  
*Cairats 128:-*



## Burgers

**200g Högrevsburgare 175:-**  
Tryffelmayo, brie, cheddar,  
Hickory rökt bacon, stekt lök  
grön tomat, mix fries

**Veggie Halloumi Burger 175:-**  
Portabello, grön tomat, tryffelmayo,  
gemsallad, krispig lökring, mix fries

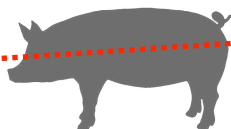


## Kids 72:-

Mini cheeseburgare, pommes

Farmor Ingers köttbullar, sås, potatis

Fisksoppa, lax, spätta, räkor



## Sweets

Crème brûlée, äppelkompott, lemoncurd 105:-

Chokladterriner, salt kolasås, rom russin, kaffeglass, apelsin  
110:-

Kokospanacotta, rabarberkompott, yoghurtsorbet, vit choklad  
110:-

Kaffe & tryffel 45:-

Bistrons sorbet eller glass 65:-

Allergi? You tell me!