

## Hickorys Bistros kvällsmeny

Vår och påsk

### Les Entrées

**Gratinerad Getost "Chevre Chaud" endive sallad, honung, rågröd, pistage, krusbär 110:-**

*Catalina Sounds Sauvignon blanc eller en Sauvignon Blanc från Loire*

**Escargots "Franska Sniglar" persilja & vitlöks smör, mandel, citron baguette 125:-**

*Champagne La Bruyere Grand cru Prologue eller en vit bourgogne*

**Nässelsoppa, kallröktlax, jalapeno olja, forellrom, gräslök, ägg 145:-**

*Sauvignon blanc Catalina Sounds eller en Tysk Riesling*

**Boeuf Tartar, schalottenlök, ramslöks-mayo, pinjenöt, rödbetsglass, gravad äggula, fläder kapris 165:-**

*Pinot noir Hahn eller Dunkelöl från Österlenbryggaren*

**Vitsparris och grönsparris i brynt-smör med Hollandaise, bacon, vårens örter 155:-**

*Riesling Mosel, Haus Klosterberg från Markus Molitor kanske prova Riesling med lite ålder i från listan*

### Les plats — med smak från vår kolgrill

**Moules Frites, svenska blåmusslor ångade i vittvin, vitlök, persilja, grädde, pommes och aioli 225:-**

*Catalina sounds eller Chablis från vinlistan*

**Risotto med smak av ramslök och nässlor, vit och grön sparris, krossade nötter och örter 285:-**

*Catalina Sounds Sauvignon Blanc eller en Cabernet franc från Loire*

**Kolgrills bakad Torskrygg, rödvinsås och sabayonne på brynt smör, nduja-chorizo, blod-apelsin, haricots verts, picklade rabarber, krossade nötter och potatis kompott 325:-**

*Chardonnay från Francis Coppola i California - Eller en röd Pinot noir, Bourgogne eller California*

**Kalvlever Anglaise, bacon, kapris, rödvinsås, stektlök och krämig potatispuré 245:-**

*Château puy-razac grand cru Saint Emilion eller Cabernetsauvignon från USA*

**Vår Lammstek Från Appeltorps i Tomelilla på ramslöks risotto, endiv sallad och rosmarinsky 325:-**

*Barolo från Monterustico eller Brunello kanske?*

**Grillad Svensk Ryggbiff med gräddstuvademurklor, rödvinsås, vårsallad på tomater, rabarber, haricots verts och sparris, serveras med örtig potatiskompott 345:-**

*Château puy-razac Grand Cru Saint Emilion, eller en Elegant Pinot Noir från Bourgogne*

**Bistrons Högrevsburgare, ölbrässeradlök, franskbrö, cheddar, bacon, jalapeno, tryffelmayo, pommes m. örter o parmesan 225:-** - vi grillar hamburgaren rosa -

*Pinot Noir eller go wild på en kraftig Bordeaux eller en Cabernet sauvignon från USA*

### Les Desserts

**Choklad terrine, mocca mousse, vaniljglass med bryntsmör, salt cola 110:-**

*Recioto della valpolicella eller portvin*

**Crème brûlée med kompott och sorbet på rabarber, mandel crumble 110:-**

*Någon av våra Sauternes eller Nederburg från Sydafrika*

**En bit ost m. marmelad 45:-**

**Choklad tryffel 45:-**

Missa inte vår  
vinlista!

Upplys oss om allergi!  
Ibland tillkommer godsaker som inte är utskrivna i menyn

Kids:  
Barnburgare med ost och  
pommes 95:-  
Chicken-nuggets, pommes  
och beadipp 95:-  
SÅ KLART LAGAR VI BARN-  
PORTION AV våra  
Varmrätter TILL BARNEN  
200Kr