

FÖRRÄTTER

PILGRIMSMUSSLA 185.-

Eldade pilgrimsmusslor, rostad rotselleripuré, brynt sojasmör, rostade hasselnötter, syrad rättika & forellrom

FRÖYALAX 175.-

Tartar på Frøya lax serveras på smörstekt bröd med gräslök, picklad kålrabbi, tångkaviar, smetana smaksatt med citron & potatischips

RÅBIFF (HALV) 175.-

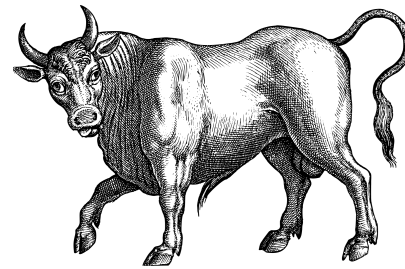
Tartar på Innanlår från Dalsjöfors, ramslöksmajo, sparrisolja, isad silverlök, riven tryffelpecorino, picklad sparris & lättsaltade chips

SPARRIS 165.-

Vit sparris från Vätternsparris, forellrom, syrad rädisa, parmesan & ramslökscrème, torkad ramslök & rostade hasselnötter



ÄR DU ALLERGISK
MOT NÅGOT?
PRATA MED
PERSONALEN SÅ
HJÄLPER DE DIG



VARMRÄTTER

LAMMENTRECÔTE 345.-

Örtstekt lammentrecôte sous vide serveras med en whiskey & pepparsås, kroketter smaksatt med Gruyère, chilisyltade tomater & bakad jordärtskocka

TORSKRYGG 345.-

Smörstekt torskrygg med sås på vitt vin och blåmussla, picklad kålrabbi samt citronmarinerad fänkål & stekt bakpotatis

RÅBIFF (HEL) 265.-

Tartar på Innanlår från Dalsjöfors, ramslöksmajo, sparrisolja, isad silverlök, riven tryffelpecorino, picklad sparris & lättsaltade chips

ROTSELLERI 205.-

Bakad rotselleri med morötter, getost, rostade hasselnötter, honungsvinägrett samt en morotspuré

BISTRONS CHEESEBURGARE 225.-

Smashburgare med applewoodcheddar, bacon från Grevbäck, ramslöksmajo, picklad rödlök & krispsallad, potato-briochebun samt pommes frites (Vegetariskt alternativ finns)



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 125.-

Bistrons crème brûlée med vanilj samt frystorkade hallon

PISTAGEGLASS 125.-

Bistrons pistageglass med friterade smördegskulor, krossad pistage, blåbär & krämig karamell

CHEESECAKE GLASS 125.-

Strawberry cheesecake glass serveras med digestive & jordgubbsmynta coulis

CHOKLADTRYFFEL 35.-

Hemlagad chokladtryffel

SNACKS & SMÅRÄTTER

CHARK & OST HALV/HEL 165.-/245.-

Chark & ostbricka med utvalda delikatesser

LÖJROM & CHIPS HALV/HEL 165.-/245.-

Chips med rödlök, smetana, löjrom, citron & dill - Perfekt att dela på!