

LUNCH på BISTRON



11.00-14.00

SMÖRGÅSAR SANDWICHES

"Croque Monsieur" ementaler, skinka, dijonsenap och sallad **112 kr**
"Croque Monsieur" cheese, ham, Dijon mustard and salad

Bistrons räksmörgås på rostat surdegsbröd med sikrom, kokt ägg, dillmajonnäs och sallad **156 kr**

Our open prawn sandwich on toasted sourdough with whitefish roe, boiled egg, dill mayonnaise and salad

Smørrebrød med räkor, ägg och majonnäs **108 kr**
Danish open sandwich with prawns, boiled egg and mayonnaise

SALLADER SALADS

Buffelmozzarellasallad med avokado, surdegships och pistagenötter **145 kr**
Salad with buffalo mozzarella, avocado, sour dough chips and pistachio nuts

Halloumisallad med citronette, granatäppelkärnor och avokado **142 kr**
Salad with halloumi cheese, lemon vinaigrette, pomegranate and avocado

Caesarsallad med räkor, avokado och krutonger **155 kr**
Caesar salad with shrimps and avocado

Caesarsallad med kycklingspett, bacon och krutonger **132 kr**
Caesar salad with chicken skewer and bacon

VEGETARISK VEGETERIAN

Öppen lasagne med vitvinskotta skockor, vitbönscrème, Pistou, ugnsbakad rotsellerriven parmesan och färsk plommontomatsås **145 kr**
Open lasagne with white wine boiled artichokes, beans, Pistou, parmesan and tomato sauce

Karl-Johansvampsoppa med Pistou- och böncremetoast **105 kr**
Porcino mushroom soup with Pistou- and beancreme toast

Barnmeny (upp till 12 år) Childrens menu (Up to 12 years)

Kycklingspett med pommes frites och bearnaisesås

Chicken skewer with french fries and bearnaise sauce

Bistrons köttbullar med gräddsås, potatismos, lingon och gurka

Swedish meatballs with creamy gravy, mash potato, lingon berries and pickled cucumber

Panerad torskfilé med majonnäs och pommes frites

65 kr

Breaded cod filé with french fries and mayonnaise

Fläskfile med pommes frites och bearnaise

Pork tenderloin with french fries and bearnaise sauce

inklusive SMAKIS 75 kr

Including a apple or pear lemonade

Husets Gava

68 KR GLASET

mer DRYCK

VID ALLERGI, FRÅGA PERSONALEN SÅ HJÄLPER DE DIG FOOD ALLERGY? PLEASE ASK THE STAFF BEFORE YOUR ORDER

BISTRO & VINCAFÉ

ROLF de MARE

DROTTNINGGATAN 15

FISK OCH SKALDJUR FISH AND SHELLFISH

Ångkokt torsk med potatispuré, bakade rödbetor, bacon och brynt smör **149 kr**
Steamed cod with mashed potato, baked beets, bacon and browned butter

Halstrad lax med ljummen sallad, grillad sparris och gremolata **146 kr**
Seared salmon with grilled asparagus salad, boiled potato and gremolata

Rökta räkor (oskalade) med dillmajonnäs och rostat surdegsbröd **112 kr**
Smoked prawns (un peeled) served with dill mayonnaise and toasted sourdough bread

Saffransdoftande fisk- och skaldjursgryta
med aioli och krutonger **145 kr**

Saffron flavoured fish- and shellfish stew
with aioli and croutons

KÖTT MEAT

Serveras med bearnaise, pommes frites
bakad tomat och haricots verts

Served with french fries, bearnaise sauce, baked tomato and green beans

Fläskfilé (180g) Pork tenderloin **139 kr**

Biff minute (150g) Beef minute **165 kr**

Entrecôte (200g) Ribeye steak **189 kr**

SWEDISH MEATBALLS

Köttbullar med potatismos, gräddsås, lingon och inlagd gurka **145 kr**

Swedish meatballs with cream sauce, mashed potato, lingon berries and pickled cucumber

Kulturrabatt!

*Vi ger 10 % på hela notan mot uppvisande av
en entrébiljett från ett museum,
teaterföreställning, konsert, gigg etc
Gäller hela dagen alla dagar i veckan*

(En biljett ger 10% i rabatt för en person, giltig samma dag som evenemanget eller
entrén ägt eller ska äga rum och går inte att kombinera med andra erbjudanden)

LUNCHDRYCK BEVERAGES

Filterrat kolsyrat vatten Filtered carbonated water, SMAKIS päron/äpple **15 kr**

San pellegrino, juice, lättöl/low alcohol beer **28 kr**

Coca Cola, Alkoholfri öl/non alcohol beer **38 kr**

Norrlands Guld/Draft beer (lager) **64 kr**

Husets Röda och Vita/ vin de table (red or white) **82 kr**

För dig som vill ta med!

10 % på all Take Away mellan 11-17:30

ALKOHOLFRIIT NON ALCOHOLIC

Filtrerat mineralvatten		24 kr
San Pellegrino läsk	20cl	28 kr
Coca Cola	33cl	38 kr
Mariestads (alkoholfri) 0.5%	33cl	38 kr
Briska fläder (alk.fri).	33cl	42 kr
Briska rosé (alk.fri).	33cl	42 kr
Luscombe Hallon EKO	33cl	48 kr
Kulla Must EKO	25cl	36 kr
Smakis Äpple/Päron KRAV		15 kr

CIDER

Strongbow äpple (torr).	33cl.	78 kr
Briska päron (halvsöt).	33cl.	69 kr

ÖL BEER

Fatöl

Norrlands guld	40cl.	64 kr
Sleepy bulldog pale ale	40cl.	78 kr
Krušovice	40cl.	75 kr
A ship full of IPA	40cl.	85 kr

Flasköl

Gränges (lättöl) 2,1% EKO	33cl.	38 kr
Bistro lager 4,2% EKO	33cl.	62 kr
Heineken	33cl.	68 kr
Mariestads	50cl.	78 kr
Södra IPA "EMPRESS" Sthlm	33cl.	85 kr
Bistro Rolf de Maré PALE ALE	33cl.	82 kr
Veckans hantverksöl/Craft beer of the week	33cl.	85 kr

KAFFE & TE COFFEE AND TEA

Bryggkaffe & Te (svart/grönt/Chai)		29 kr
Espresso		25/29 kr
Cafélatte		39 kr
Cappuccino		39 kr
Varm Choklad		32 kr

MOUSSERANDE/CHAMPAGNE SPARKLING

Philipponnat royale reserve brut <i>Champagne (FRA)</i>	625 kr
Husets Cava/mousseux de table (ESP)	68 kr/ 348 kr
Ecocultura Prosecco <i>Glera (ITA)</i>	89 kr/ 474 kr
Casa Martelli Prosecco <i>Glera (ITA)</i>	89 kr/ 474 kr

VIN WINE

Vitt White

Husets vita/vin de table blanc	82 kr/ 292 kr
Mas La Chevalière <i>Chardonnay (FRA) EKO</i>	98 kr/ 352 kr
Frei brother <i>Sauvignon blanc (US)</i>	125 kr/ 455 kr
Cono Sur bicicleta <i>Riesling (CHL)</i>	104 kr/ 376 kr
Sancerre blanc <i>Sauvignon blanc (FRA)</i>	645 kr
Domaine Laroche Chablis Saint Martin <i>Chardonnay (FRA)</i>	748 kr
William Hill <i>Chardonnay (US)</i>	825 kr

Rött Red

Husets röda/vin de table rouge	82 kr/ 292 kr
Dark Horse <i>Cabernet sauvignon (US)</i>	108 kr/ 392 kr
Mas La Chevalière <i>Syrah, Grenache (FRA) EKO</i>	98 kr/ 352 kr
Rib Schack Red <i>Pinotage, Shiraz (ZA)</i>	114 kr/ 416 kr
Héritages ChâteauneufduPape <i>Grenache, Syrah (FRA)</i>	798 kr
Nipozzano Riserva Chianti Rufina <i>Sangiovese (ITA)</i>	635 kr
Louis M Martin Napa Valley <i>Cabernet sauvignon (US)</i>	875 kr

Rosé

Rosé de La Chavalière <i>Syrah (FRA)</i>	95 kr/ 345 kr
Husets Rosé/vin de table rosé	82 kr/ 292 kr