

# SKÖNA EFTERMIDDAGAR PÅ BISTRON

## ÅGW DRYCK

Husets Cava

68 KR GLASET

Norrlands Guld	40cl	45 kr
Sleepy bulldog Pale ale	40cl	55 kr
Heineken	33cl	52 kr

IRISH COFFEE  
89 kr (4cl)

## HUSETS VIN      WINE OF THE HOUSE

vitt/rött/rosé (red/white/rosé) 18cl **65 kr**

### Vitt vin

Mas La Chevalière Chardonnay (FRA) EKO

**94 kr / 336 kr**

Frei brother Sauvignon blanc (US)

**108 kr / 392 kr**

Cono Sur bicicleta Riesling (CHL)

**79 kr / 272 kr**

### Rött vin

Rib Schack Red Pinotage, Shiraz (ZA)

**84 kr / 279 kr**

Mas La Chevalière Syrah, Grenache (FRA) EKO

**104 kr / 376 kr**

Dark Horse Cabernet Sauvignon (US)

**98 kr / 352 kr**

### Alkoholfritt

Briska Fläder 33 cl

**32 kr**

## MOUSERANDE

SPARKLING APERTIF

Husets Cava (ESP)/mousseux de table	<b>68 kr</b>
Aperol spritz Cava, Aperol, kolsyrat vatten	<b>68 kr</b>
Ramiro Cava (Eko), Chardonnay (ESP)	<b>78 kr</b>
Ecocultura Prosecco Glera (ITA)	<b>89 kr</b>
Casa Martelli Prosecco Glera (ITA)	<b>89 kr</b>

# EFTERMIDDAG PÅ BISTRON [RAW]

Mån - Fre 14-17.30

## SMÖRGÅSAR SANDWICHES

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

Bistrons räksmörgås på rostat surdegsbröd med sikrom, kокt ägg, dillmajonnäs och sallad

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

Buffelmozzarellasandwich på surdegsbröd med  
Pistou- och böncréme, tomat och sallad (VEG)

Vegetarian sandwich with Buffalo mozzarella, Pistou, bean créme, tomato and mixed salad

Smørrebrød med räkor, ägg och majonnäs

Danish open sandwich with prawns, boiled egg and mayonnaise

## SALLADER SALADS

Buffelmozzarellasallad med avokado, surdegschips och pistagenötter  
Salad with buffalo mozzarella, avocado, sour dough chips and pistachio nuts

149 kr

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

147 kr

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

155 kr

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

134 kr

## VEGETARIK VEGETERIAN

Öppen lasagne med vitvinskokta skockor, vitbönscrème, Pistou, ugnbakad rotsselleriven parmesan och färsk plommontomatsås  
Open lasagne with white wine boil artichokes, beans, Pistou, parmesan and tomato sauce

145 kr

## RÖKTA RÄKOR • SMOKED PRAWNS (200G)

Rökta räkor med hemgjord majonnäs och rostat bröd 105 kr

SMOKED PRAWNS (un peeled) mayonnaise and toasted bread

## Barnmeny (upp till 12 år)

Childrens menu (Up to 12 years)

Kycklingspett med pommes frites och bearnaise-sås

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

Breaded cod filé with french fries and mayonnaise

Fläskfile med pommes frites och bearnaise

Pork tenderloin with french fries and bearnaise sauce

65 kr

inklusive SMAKIS 75 kr

Including a apple or  
pear lemonade

BISTRO & VINCAFÉ

# ROLF de MARÉ

DROTNINGGATAN 15

## FISK FISH

Ångkokt torsk med potatismos, rödbetor, bacon och brynt smör  
Steamed cod withmashed potato, baked beets, bacon and browned butter

154 kr

Halstrad lax med ljummen sallad, grillad sparris och gremulata  
Seard salmon with grilled aspargus salad, boild potato and gremulata

146 kr

Gratinerad halv hummer med sallad, pommes frites,  
lime- och chilihollandaise

176 kr

Gratineted lobster served with salad, french fries, lime- and chili hollandaise sauce

Saffransoftande fisk- och skaldjursgräta  
med aioli och krutonger 146 kr

Saffron flavoured fish and shellfish stew  
with aioli and croutons

## KÖTT MEAT

Serveras med pommes frites, bakad tomat  
och friterade haricots verts

Served with french fries, baked tomato and deep fried green beans

Fläskfilé Bearnaise (180g) Pork tenderloin 142 kr

Stek minute Bearnaise (150g) Steak minute 165 kr

Entrecôte Café de Paris (200g) Ribeye steak 189 kr



## KÖTTBULLAR SWEDISH MEATBALLS

Köttbullar med potatismos gräddsås,  
lingon och inlagd gurka



Meatballs with cream sauce, mashed potato,  
lingon berrys and pickled cucumber

148 kr

## EFTERRÄTTER DESSERTS

Klassisk crème brûlée

Classic Creme Brulee

62 kr

Plättar med hallonsylt och vispad grädde

Small pancakes with raspberry jam and whipped cream

52 kr

Rabarberkompott, mascarponekräm, kaksmulor och vit choklad

Rubarb compote, mascarpone cream, cookie crumbs and white chocolate

64 kr

Brownie med nötter, vaniljglass och chokladsås

Brownie with nuts, vanilla ice cream och chocalate sauce

45 kr

Chokladtryffel med honung och havssalt

Chocolate truffel with honey and sea salt

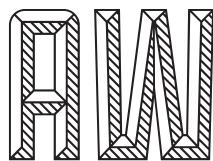
24 kr

Dagens "kondisbit" A sweet treat of the day

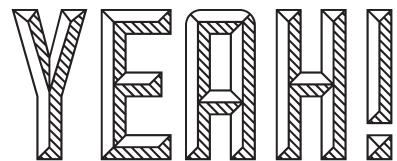
14 kr

VID ALLERGI, FRÅGA PERONALEN SÅ HJÄLPER DE DIG

FOOD ALLERGY? PLEASE ASK THE STAFF BEFORE YOUR ORDER



# ROLF de MARÉ



DROTTNINGGATAN 15

## FÖRRÄTTER/SMÅRÄTTER

## STARTERS

Rökta räkor (200g) med dillmajonnäs och rostat bröd Smoked prawns (un peeled) with dill mayonnaise and toasted sourdough bread	
Två sorters sill (curry och matjes med tillbehör) och kokt potatis Two varities of herring (curry and matjes) and boild potatoes	
Skagenklämma (sandwich med skagen och ost) Sandwich with prawns in dill mayonnaise and cheese	
Blini med kallrött lax, forellrom, crème fraiche och rödlök Blini with smoked salmon, trout roe, crème fraiche and red onion	
Smørrebröd med räkor, ägg och majonnäs Open danish sandwich with prawns, egg and mayonnaise	
Karljohansvampsoppa med rostat rågbröd och parmesan (VEG) Porcino mushroom soup with roasted rye bread and parmesan cheese	
Chèvre chaude med honung och valnötssallad Gratin chèvre with walnut salad and honey	
Charktallrik med Pistou, oliver och rostat surdegsbröd Assortments of scharcuterries, Pistou, olives and toasted sourdough bread	

## MOUSERANDE FÖDRINKAR

### SPARKLING APERTIF

Husets Cava (ESP)	
	68 kr
Royal Cava, crème de cassis	
	78 kr
Bellini Cava, persikolikör	
	84 kr
Mimosa Cava, cointreau, apelsin	
	94 kr
Cava de Maré Cava, Hallands fläder	
	98 kr
Aperol spritz Cava, aperol, kolsyrat vatten	
	68 kr
Ramiro Cava (Eko), Chardonnay (ESP)	
	78kr
Ecocultura Prosecco Glera (ITA)	
	89kr
Casa Martelli Prosecco Glera (ITA)	
	89kr

## SMÅTT OCH GOTT

## FINGER FOOD/SNACKS

102 kr	Chips Salted potato chips	25 kr
65 kr	Jordnötter Peanuts	25 kr
72 kr	Rotfruktcips med yoghurt- och honungsipp Root vegetable chips with yoghurt and honey dip	35 kr
105 kr	Marinerade oliver Marinated olives	40 kr
108 kr	Soyarostade cashewnötter Soya roasted cashew nuts	35 kr
95 kr	Fransk ölkorv French beer sausage	39 kr
92 kr	Halloumifritters med chipotlecrème och citron Halloumi fries with chipotle emulsion dipp	42 kr
112 kr	Sesamstekt Fetaost med fikonmarmelad och honung sesamy seed fried Feta cheese with fig marmelade and honey	40 kr
	Quessadillas ementaler och soltorkad tomat Quessadillas with Ementaler cheese and sun dried tomato	35 kr
	Quessadillas ementaler och Pistou Quessadillas with Ementaler cheese and Pistou	35 kr
	Gruyère med fikonmarmelad och surdegschips Gruyère with fig marmelade and sourdough cips	42 kr

**VID ALLERGI, FRÅGA PERONALEN SÅ HJÄLPER DE DIG**

**FOOD ALLERGY? PLEASE ASK THE STAFF BEFORE YOUR ORDER**



## Kulturrabatt!

Vi ger 10 % på hela notan mot uppvisande av en entrébiljett från ett museum, teater-

föreställning, 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 gör inte att kombinera med andra erbjudanden)