

# SKÖNA EFTERMIDDAGAR PÅ BISTRON

## ALL DRYCK

Husets Cava

68 KR GLASET

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

## 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 **68 kr**

Aperol spritz Cava, Aperol, kolsyrat vatten **68 kr**

Ramiro Cava (Eko), Chardonnay (ESP) **78 kr**

Ecocultura Prosecco Glera (ITA) **89 kr**

Casa Martelli Prosecco Glera (ITA) **89 kr**

### IRISH COFFEE

**89 kr (4cl)**

## HAPPY HOUR FIKA

Kaffe & morotskaka/chokladboll  
**29 kr**

Kaffe/The 15 kr • Espresso 15 kr • Dubbel 20 kr

Cappucino 26 kr • Latte 28 kr

# EFTERMIDDAG på BISTRON [AW]

Mån - Fre 14-17.30

## 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, 158 kr  
kokt ägg, dillmajonnäs och sallad  
Our open prawn sandwich on toasted sourdough with whitefish roe, boiled egg, dill mayonnaise and salad
- Buffelmozzarellasandwich på surdegsbröd med 115 kr  
Pistou- och böncrème, tomat och sallad (VEG)  
Vegetarian sandwich with Buffalo mozzarella, Pistou, bean cream, tomato and mixed 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 149 kr  
Salad with buffalo mozzarella, avocado, sour dough chips and pistachio nuts
- Halloumisallad med citronette, granatäppelkärnor och avokado 147 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 134 kr  
Caesar salad with chicken skewer and bacon

## VEGETARISK VEGETERIAN

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

## 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 bearnaisesås 65 kr  
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 75 kr  
Pork tenderloin with french fries and bearnaise sauce
- inklusive SMAKIS 75 kr  
Including a appel or pear lemonade

BISTRO & VINCAFÉ

# ROLF de MARÉ

DROTTNINGGATAN 15

## FISK FISH

- Ångkokt torsk med potatismos, rödbetor, bacon och brynt smör 154 kr  
Steamed cod with mashed potato, baked beets, bacon and browned butter
- Halstrad lax med ljummen sallad, grillad sparris och gremulata 146 kr  
Sear salmon with grilled asparagus salad, boiled potato and gremolata
- Gratinerad halv hummer med sallad, pommes frites, 176 kr  
lime- och chilihollandaise  
Gratinated lobster served with salad, french fries, lime- and chili hollandaise sauce

Saffransdoftande fisk- och skaldjursgryta  
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, 148 kr  
lingon och inlagd gurka  
Meatballs with cream sauce, mashed potato, lingon berries and pickled cucumber

## EFERRÄTTER DESSERTS

- Klassisk crème brûlée 62 kr  
Classic Creme Brulee
- Plättar med hallonsylt och vispad grädde 52 kr  
Small pancakes with raspberry jam and whipped cream
- Rabarberkompott, mascarponekräm, kaksmulor och vit choklad 64 kr  
Rubarb compote, mascarpone cream, cookie crumbs and white chocolate
- Brownie med nötter, vaniljglass och chokladsås 45 kr  
Brownie with nuts, vanilla ice cream och chocolate sauce
- Marängsviss med färska jordgubbar, chokladsås och flagad mandel 72 kr  
Vanilla ice cream with strawberries, chocolate sauce, whipped cream and flaked almonds
- Chokladtryffel med honung och havssalt 24 kr  
Chocolate truffle with honey and sea salt
- 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

AMW

ROLF  
de MARÉ

YEAH!

DROTTNINGGATAN 15

FÖRRÄTTER/SMÄRÄTTER  
STARTERS

Rökta räkor (200g) med dillmajonnäs och rostat bröd Smoked prawns (un peeled) served with dill mayonnaise and toasted bread	102 kr
Blini med kallrökt lax, forellrom, crème fraiche och rödlök Blini with smoked salmon, trout roe, crème fraiche and red onion	105 kr
Smørrebröd med räkor, ägg och majonnäs Open danish sandwich with prwns, egg and mayonnaise	108 kr
Chèvre chaude med honung och valnötssallad Gratin chèvre with walnut salad and honey	92 kr
Karljohansvampsoppa med rostat rågbröd och parmesan Porcino mushroom soup with roasted rye bread and parmesan cheese	95 kr
Skagenklämma (sandwich med skagen och ost) Sandwich with prawns in dill mayonnaise and cheese	72 kr

SMÅTT OCH GOTT FINGER FOOD/SNACKS

Chips	25 kr
Jordnötter Peanuts	25 kr
Rotfruktchips med yoghurt- och honungsdipp Root vegetable chips with yoghurt and honey dip	35 kr
Marinerade oliver Marinated olives	40 kr
Soyarostade cashewnötter Soya roasted cashew nuts	42 kr
Fransk ölkorv French beer sausage	39 kr
Quessadillas med Gruyère och saltorkad tomat Quessadillas with gruyère and sun dried tomato	35 kr
Quessadillas med Gruyère, Bayonne och saltorkad tomat Quessadillas with gruyère and sun dried tomato	45 kr

Assietter

Tunna skivor av Jambon de Bayonne Jambon de Bayonne	38 kr
Gruyère med fikonmarmelad och surdegships Gruyère	42 kr

MOUSERANDE & FÖRDRINKAR  
SPARKLING APERTIF

Husets Cava (ESP) 68 kr
Cava Royal Cava, crème de cassis 78 kr
Cava Bellini Cava, persikolikör 84 kr
Cava 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

Ett urval av franska charkuterier, Gruyère Pistou, oliver och rostat sudegsbröd 119 kr

Assortments of french charcuteries, Gruyère, Pistou, olives and bread

Kulturrabatt!

Vi ger 10 % på hela notan mot uppvisande av en entrébiljett från ett museum, teaterföreläsning eller annat kulturevenemang (konserter är också kultur;) 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)

BISTRO ROLF de MARÉ Pale Ale 33cl 76 kr

Bistrons egna hantverksöl med tydlig beska och humlekaraktär  
Our own Craft Beer, made by the restaurateurs of Bistro Rolf de Maré

Husets Cava

68 KR GLASET

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