Bistro H

- EST 2025 -

A la carte

Fördrinkar

SPRITZ
Cava,sodavatten
-Aperol
-Sarti
-Limoncelllo

5cl / 155:-



CHAMPS ELYSEES 5CL
Triple sec, jordgubbslikör och bubbel

WHISKEY SOUR 5CL
Whiskey, citron, sockerlag, angostura bitters

FRENCH G&T 5CL
Fransk gin och tonic

ESPRESSO MARTINI 5CL
Kaffe, vodka, kaffelikör

FRENCH MARTINI 5CL
Vodka, hallonlikör, ananasjuice

Drinkar 5 cl 155:-

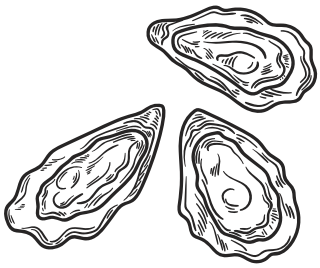
Husets bubbel

69:-



CHIPS	**45:-**
BLANDNÖTTER	**35:-**

OSTRON
Med klassiska tillbehör och val av silverlöksvinägrett eller Bloody Mary vinägrett **45:-/ST**



Bistro H

- EST 2025 -

Snacks

OSTRON
Med klassiska tillbehör och val av silverlöksvinägrett eller Bloody Mary vinägrett **45:-/ST**

OLIVER **55:-**

BAGUETTE À L'AIL **55:-**
Bröd med vitlökssmör och Gruyèrekräm

CORNICHON SALÉ **55:-**
Saltgurka, smetana, honung

POMMES FRITES **55:-**
Pommes frites med dipp

JAMBON SÉCHÉ À I AIR **55:-**
Lufttorkad skinka

KRUSTADER **55:-**
Toppad med löjrom, syrad lök, och smetana

Erbjudande

3 st varlfria snacksrätter samt ett glas husets vin rött,vitt eller rosé
225:-



Förrätter

TOAST AUX CHAMPIGNONS **179:-**
Svamptoast med kantareller och skogschampinjon, grädde, cognac och parmesan. Serveras på stekt lantbröd toppad med friterad ostronskivling och syrad rödlök.

SOUPE DE FRUITS DE MER
Skaldjurssoppa med chorizokrisp, olivolja, Gruyèrekräm och syrad morot
Halv **179:-**
Hel **239:-**

BOEUF CRU
Tartar på Svensk flankstek med tartarderssing, friterad jordärtskocka, syrad gulbeta och Gruyèreost

Halv 75g **189:-**
Hel 150g **299:-** ink. pommes

ARANCINI **175:-**
Friterade risottobollar, rostad getost, honung, valnötter, bakad rödbeta, björnbär och skottsallad

Varmrätter

STEAK AU POIVRE **389:-**
Pepparstekt entrecote med cognacsflamberad grönpepparsås, semitorkad tomat och Franskpotatisgratäng

BAVETTE GRILLÉE **335:-**
Grillad Svensk flankstek, beasmör, bakad cocktailtomat, friterad lök, samt Gruyèrepommes

SCHNITZEL CORDON BLEU **299:-**
Svensk rapsgris fylld med bayonneskinka och Saint- Agur ost. Serveras med Cafe dé paris-smör, rödvinssås, haricotsverts, friterad purjolök och potatiskroketter med lagrad Norrlandsost

MOULES CRÈME **275:-**
Vitvinskokta blåmusslor med vitlök, chili, morot, gul lök, fänkål, örter och grädde. Serveras med Gruyèrepommes & vitlökskräm

MORUE À COLLIER **345:-**
Halstrad torskrygg med brynt soyasmör, hasselnötter, bakad spetskål, Gruyére- och örtslungad Amandine potatis

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS **275:-**
Svamprisotto på skogschampinjon, kantarell,dill,chili och vitlök. Toppas med friterad ostronskivling och riven Gruyèreost

Barnmeny 0-11 år

OSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD

FLANKSTEK ALT. KYCKLING,POMMES BEARNAISESÅS, GRÖNSALLAD

VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS, STRÖSSEL, MARSHMALLOWS

60G PROTEIN/ 120G PROTEIN **125:-/165:-**

Pizza

BISTRO H´S ORGINAL **189:-**
Tomat, mozzarella, svartsotad skinka

BLACK TRUFFLE **209:-**
Tryffelkräm, mozzarella, parmesan, kantarell, skogschampinjon

GAMBERI ROSÉ **239:-**
Tomat, mozzarella, tigerräkor, blåmusslor, vitlök, chili, citron, parmesan, dill.

PROSCIUTTO & PISTAGE **219:-**
Smetana, mozzarella, parmaskinka, aprikos marmelad, Brie, pistage, honung.



Dessert

PANNA COTTA À LA VANILLE **129:-**
Vaniljpannacotta på friterad sockerkaka. Serveras med äppelkompott smaksatt med calvados och kanel samt rostad granola

CRÈME BRULÉE **129:-**
Klassisk crème brulée med färska bär

VERRE A PISTACHE **109:-**
Pistageglass med olivolja, flingsalt och hackade pistagenötter

MOUSSE AU CHOCOLAT **129:-**
Chokladmousse, nötkladdkaka, salt kolasås och vaniljglass

SORBET **45:-**

TRUFFE AU CHOCOLAT **40:-**

Bon appetit!

Bistron's 3a



Kaffe, cognac och chokladtryffel **145-**

Kaffedrinkar

IRISH COFFEE
Whiskey

FRENCH COFFEE
Cognac

SPANISH COFFEE
Likör 43

KAFFE KARLSSON
Baileys, Cointreau

GRANNENS KAFFE
Baileys, päronlikör

CAFÉ CALYPSO
Mörk rom, kaffelikör

5cl /155:-

