

Bistro H

- E S T 2 0 2 5 -

A la carte

Snacks

CHIPS	135:-
Toppad med löjrom, syrad lök, och smetana	
TROIS FROMAGES	145:-
Brie, Gruyère, Saint Agur	
BAGUETTE À L'AIL	99:-
Bröd med vitlökssmör och Gruyèrekräm	
POMMES FRITES	55:-
Pommes frites med dipp	
JAMBON SÉCHÉ À L'AIR	55:-
Lufttorkad skinka	
OLIVER	55:-
MARCONAMANDLAR	55:-

Erbjudande

2 st ostron med
klassiska tillbehör
och ett glas champagne

199:-

Förrätter

ASPERGES BLANCHES	179:-
Vit sparris med gräslöks-beurre blanc, friterad purjolök, rostade hasselnötter och skottsallad	
VICHYSOISSE	179:-
Champagne- och grönärtssoppa med rökt sidfläsk, olivolja, syrad sockerärta och vispad smetana	
BOEUF CRU	
Tartar på oxfilé med saltbakad rödbeta, äggula, syrad lök, friterad enokisvamp och Gruyèreost	
Halv 75g	189:-
Hel 150g	299:- ink. pommes
FAUX ROM	398:-
(SERVERING FÖR 2 PERSONER)	
Löjrom, råakor, smetana, silverlök, dill, citrongelé och rostad mandel	
OSTRON	45:-/ST
Med klassiska tillbehör och val av silverlöksvinägrett eller Bloody Mary vinägrett	
CHEVRE FRIT	175:-
Friterad getostkräm, rostad getost, honung, valnötter, bakad rödbeta, björnbär och skottsallad	

Varmrätter

STEAK AU POIVRE 389:-

Pepparstekentrecote med cognacsflamberad grönpepparsås, semitorkad tomat och Fransk potatisgratäng

BAVETTE GRILLÉE 335:- (serveras medium rare)

Grillad Svensk flankstek, beasmör, bakad cocktailtomat, friterad lök, samt gruyèrepommes

SCHNITZEL 299:- CORDON BLEU

Svensk rapsgris fylld med bayonneskinka och Saint- Agur ost. Serveras med Cafe dé paris-smör, rödvinsås, 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 torskrugg med brynt soyasmör, hasselnötter, bakad spetskål, Gruyère- och örtslungad Amandine potatis

THON GRILLÉ 325:-

Grillad tonfisk med sås verde på rostade grönsaker och olivolja, grillad citron, örtsallad samt Gruyère- örtslungad Amandine potatis

BALLOTINE DE POULET 325:-

Kycklingballotine på Svensk kyckling med sotad-och vinpocherad purjolök, rostad kycklingsky, potatiskroketter med lagrad Norrlandsost

VEGETARIEN 245:-

Bakad spetskål med citruskräm, hasselnötter, brynt smör, Fransk potatisgratäng

Barnmeny 0-11 år

OSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD
FLANKSTEK ALT. KYCKLING, POMMES
BEARNAISESÅS, GRÖNSALLAD

VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS,
STRÖSSEL, MARSHMALLOWS

60G PROTEIN/
120G PROTEIN

125:-/165:-

Dessurter

RHUBARBE 129:-

Vispad vit-chokladpannacotta, rabarberkompott och 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

TARTE AU CITRON 129:-

Citrontart med Italiensk maräng och färska hallon

SORBET 45:-

TRYFFEL AU CHOCOLAT 40:-

BISTRO H 'S 3:A 145:-

Kaffe, cognac och chokladtryffel

Bon appetit! ♥