

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	55:-
Bröd med vitlökssmör och Gruyèrkräm	
CORNICHON SALÉ	55:-
Saltgurka, smetana, honung	
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

TOAST AUX CHAMPIGNONS	179:-
Svamptoast med kantareller och skogschampinjon, grädde, cognac och parmesan. Serveras på stekt lantbröd toppad med friterad ostronskivling och syrad rödlök.	
VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES	179:-
Grön sparrissoppa med rökt sidfläsk, olivolja, syrad sockerärta och vispad smetana	
BOEUF CRU	
Tartar på oxfilé med saltbakad rödbeta, äggula, syrad lök, friterad ostronskivling och Gruyèreost	
Halv 75g	189:-
Hel 150g	299:- ink. pommes
FAUX ROM (SERVERING FÖR 2 PERSONER)	398:-
Löjrom, råakor, smetana, silverlök, dill, citrongelé och rostad mandel	
OSTRON	45:-/ST
Med klassiska tillbehör och val av silverlökssvinäggrett eller Bloody Mary vinäggrett	
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:-

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 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

CHOCOLAT BLANC 129:-

Vispad vit chokladpannacotta på friterad sockerkaka. Serveras med rabarber -och jordgubbskompott, färska bär 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! ♥