

LE PETIT BISTROT

Menu

FÖRRÄTTER

FÄRSK TYSK VIT SPARRIS med syrad
hollandaise, krispig prosciutto
och en klick forellrom _____ **225**

STOCKHOLMSSKAGEN på toast med
pepparrot och löjrom _____ **175**

Halstrad ANKLEVER på brioche med
äpple- och fikonmarmelad samt
sallad med hasselnötsvinaigrette
_____ **195**

BISTRONS RÅBIFF med sotad pimientos
de padron-majo, rostad mandel,
chorizo, färska hallon och lagrad
pecorino _____ **175/285**

VARMRÄTTER

Smörstekt ÖRINGFILÉ med chorizo,
morotspuré och dillolja _____ **295**

Halstrad HÄLLEFLUNDRA med sande-
fjordssås, sotad grön sparris och
hummerolja _____ **315**

Helstekt urbenad VAKTEL med druv-
sås och smörglacerade primörer _____ **310**

STEAK MINUT med bearnaise, rödvins-
sky, tomatsallad och pommes
frites _____ **285**

GÖDKALVRYGG med smörstekt svensk
hummer, smörad hummerfond och
potatisterrin _____ **335**

DESSERT

TARTE TATIN
med crème anglaise _____ **120**

CRÈME BRÛLÉE 'SIRIO' _____ **95**

S'MORES Bränd marshmallow med
chokladcremeux, kolakaka och
hallon/björnbärsigel _____ **120**

OST FRÅN OSTKÄLLAREN Munster, Comté
och Bleu d'Auvergne med fikon-
marmelad _____ **135**