
BISTROMENY



À LA CARTE



Meny

EN GOD HISTORIA SEDAN 1859

Klassisk mat på
ett modernt och
medvetet sätt.

En miljö inspirerad av
Paris i sekelskiftets
La belle époque.

Bistromeny

Här hittar du ett urval av lite lättare rätter och snacks – perfekta att dela eller njuta av på egen hand. Njut gärna av maten med något gott i glaset, antingen i vår inbjudande lobby eller i restaurangens härliga miljö.

Välkommen in!

Petits

Olivtapenade [veg]

Tapenade på svarta kalamataoliver, smaksatt med vitlök och citron. Serveras med smörstekt levainbröd

Allergener: Gluten, Lök/Vitlök, Mjölprotein, Citrus

85:-

Pommes med chilidipp [veg]

Allergener: Ägg, Chili

85:-

Ostron med klassiska tillbehör

Schalottenlök, vinäger, citron & tabasco

Allergener: Blötdjur, Citrus, Lök

45:- / ST

Oliver

65:-

Eggers rostade nötter [veg]

Nötter och mandlar smaksatta med chili & lönnssirap

Allergener: Nötter, Mandel, Chili

55:-

Sardeller

med citron och smörstekt levainbröd

Allergener: Mjölprotein, Gluten, Fisk, Citrus

139:-

Ost/Charkbricka

halv eller hel 175:- / 285:-

Allergener: Mjölprotein, Nötter, Mandel, Chili

Vi använder laktosfria produkter och det mesta går att få glutenfritt, fråga personalen.

Grand

Croque monsieur

Smörstekt levain, fylld med svartrökt skinka, Gruyère samt fransk senap

Allergener: Gluten, Mjölprotein, Senap

179:-

Moules en colère

Blåmusslor kokta i vitt vin med chili (valbart) samt grädde. Serveras med smörstekt levainbröd

Allergener: Gluten, Lök/Vitlök, Blötdjur, Mjölprotein

halv eller hel 170:- / 245:-

Eggers räksmörgås

Serveras på brioche med örträm, sallad, ägg och syltad rödlök

Allergener: Gluten, Lök/Vitlök, Skaldjur, Mjölprotein, Ägg

halv eller hel 185:- / 295:-

Chèvre chaud

Gratinerad getost på surdegbröd med blomsterhonung, plocksallad och rostade solrosfrön

Allergener: Gluten, Lök/Vitlök, Mjölprotein

215:-

Klassisk råbiff

En klassisk råbiff på grovmalt nötinnanlår med fransk senap, kapris, cornichon, rödbeta, hackad rödlök samt bakad äggula

Allergener: Lök/Vitlök, Senap, Ägg

halv eller hel 175:- / 265:-

Biff Rydberg på Emil Eggers vis

Tärnad oxfilé och potatis med lökkräm, bakad äggula samt senapsgrädde

Allergener: Lök, Mjölprotein, Senap, Ägg

335:-



À La Carte

Förrätter

Fransk löksoppa [veg]

Klassisk fransk löksoppa med Gruyèrgratinerat levainbröd

Allergener: Gluten, Lök/Vitlök, Mjölprotein

165:-

Eggers löjromstoast

Löjrom från Bottenviken serverad med rödlök, gräslök, citron, syrad grädde och smörstekt levainbröd

Allergener: Fisk, Gluten, Lök/Vitlök, Mjölprotein, Citrus

295:-

SOS

Eggers egna sillar: fransk löksill, citronsill, krämig örtsill samt senap- och whiskysill. Serveras med äggghalva, västerbottensost, hackad rödlök samt hårt bröd och smörstekt danskt rågbröd

Allergener: Gluten, Fisk, Lök/Vitlök, Mjölprotein, Senap, Ägg, Citrus

195:-

Sniglar

Vitlöksgatinerade sniglar med persilja och smörstekt levainbröd

Allergener: Lök/Vitlök, Gluten, Blötdjur, Mjölprotein

185:-

Huvudrätter

Bakade svenska höstbetor [veg]

Svenska ugnsbakade höstbetor med morotskräm, syltad höstsvamp samt en ragu på puylinser, toppas med rostade pumpafrön

Allergener: Baljväxter, Lök/Vitlök, Mjölprotein

345:-

Sotad tonfisk [MSC-märkt]

Lättstekt tonfisk med en krämig skaldjurssås smaksatt med havtorn, råstekt blomkål, picklat grönt äpple, kräm på rostad jordärtskocka

Allergener: Fisk, Skaldjur, Lök/Vitlök, Mjölprotein

395:-

Rödvinsbräserad oxkind

Serveras med potatispuré smaksatt med tryffel och parmesan samt rödvinssås avsmakad med grillad citron och rostade höstprimörer

Allergener: Lök/Vitlök, Mjölprotein, Citrus

375:-



Dessерter

Mandelfinancier

Mandelkaka på rostad mandel och brynt smör, serveras med glass på grillade jordgubbar samt citronkräm

Allergener: Citrus, Nötter/Mandel, Mjölprotein, Ägg

139:-

Crème caramel

Bakad vaniljkräm, serveras med plommonkompott

Allergener: Mjölprotein, Ägg

129:-

Klassisk fransk choklادتårta

Choklادتårta med vaniljglass samt blåbärssylt smaksatt med kanel och espresso

Allergener: Gluten, Mjölprotein, Ägg

139:-

Dagens glass & sorbet

Allergener: Mjölprotein, Ägg

109:-

Ostar

Ett urval av klassiska ostar serveras med marmelad, rostade nötter och fröknäckebröd

Allergener: Mjölprotein, Nötter/Mandel, Chili

159:-

Kaffegodis

Allergener: Mjölprotein

45:- /ST

Dryck

HUSETS VIN / BUBBEL / CIDER

Husets vin – rött/vitt/rosé 15 cl.	115:-
Cava	125:-
Husets Bubbel	120:-
Champagne	170:-
Galipette Cider	72:-
Briska Cider	72:-

LÄTT- / ALKOHOLFRITT

Melleruds alkoholfria pilsner	0,5%	39:-
Easy Rider Bulldog alkoholfri IPA		42:-
Lättöl	2,1%	38:-
Läsk		38:-
Eggers Lemonad		50:-
Richard Juhlin alkoholfritt mousserande		78:-
Galipette Cider	0,30%	50:-

FATÖL

Melleruds Pilsner	82:-
Tail of the Whale	87:-
Ship full of Ipa	87:-

ÖL PÅ FLASKA/BURK

St Peter´s Cream Stout	92:-
Mariestad Export	92:-
Estrella Damm Daura (glutenfri)	87:-
Beerbliotek (glutenfri)	87:-
Vega Gotenius Porter	87:-
Vega Azalea Lager	87:-
Vega Best Coast IPA	87:-
Vega Shoreline APA	87:-
Spike Brewery	87:-
Cerveza Victoria	80:-
Mariestad Continental	78:-