

Bistro H

- E S T 2 0 2 5 -

A la carte

Snacks

ESCARGOTS 145:-

Gratinerade sniglar med vitlökssmör och friterad brioche

CHARCUTERIE ET FROMAGE 249:-

Brie, Gruyère, Saint Agur, bayonneskinka, aprikosmarmelad, valnötter, vindruvor, knäcke

CRUSTADES 99:-

5st fyllda krustader med färskost, vitlök, chili, persilja

CHIPS 99:-

Toppad med vitlöksaioli, rödlök, riven ost och örter

BAGUETTE À L'AIL 99:-

Vitlöks baguette gratinerad med Gruyèreost

Erbjudande

2 st ostron med klassiska tillbehör och ett glas champagne

199:-

Förrätter

SOUPE DE HOMARD 175:-

Smörad hummersoppa med chili och gräslök. Serveras med dillmarinerade kräftor och Gruyèrecrème

FAUX TOAST ROM 199:-

Löjrom, rödlök, crème fraîche, gräslök, brioche

BOEUF CRU

Tartar på oxfilé med kapis- och dijonmajonnäs, picklad lök, äggula. Samt potatiskrisp och riven Gruyèreost

Hel 180g **299:-** halv 90g **185:-**

SIGNATUR TOAST BISTRO H 199:-

Kökets tolkning på toast Skagen med räkor, kräftor, dijonsenap, gräslök.

Serveras på friterad brioche och toppas med dill och friterad lök

OSTRON 40:-/ST

Med klassiska tillbehör och val av silverlöksvinägrett eller Bloody Mary vinägrett

CHEVRE CHAUD 175:-

Tunnskivad rödbeta med Chevré -och tryffelkräm, honung, valnötter och friterad persilja

Varmrätter

STEAK AU POIVRE 399:-

Pepparstekent entrecote med cognacsflamberad grönpepparsås, semitorkad tomat och Fransk potatisgratäng

FILET DE BŒUF 415:-

Grillad oxfilé serveras med varmslagen bearnaisesås, tomatsallad, friterad lök, pommes med riven gruyère och persilja

SCHNITZEL CORDON BLEU 299:-

Rapsgris fylld med bayonneskinka, Saint-Agur ost. Serveras med Café de Paris smör, rödvinssås, haricots verts samt potatiskroketter

MOULES CRÈME 275:-

Vitvinskokta blåmusslor, med vitlök, chili, morot, gul lök, fänkål, örter och grädde. Serveras med gruyèrepommes & aioli.

RAGOÛT DE POISSON ET DE FRUITS DE MER 355:-

Fisk och skaldjursgryta med röding, räkor, kräftor, blåmusslor, ratatouille. Serveras med vitlöksbröd samt Pommes Aligot (potatispuré med ost)

OMBLE À LA SAUCE HOMARD 355:-

Röding med smörad hummersås, dillgravad sparris, citron, blomkål. Serveras med Pommes Aligot (potatispuré med ost)

POULET DE MAIS 325:-

Majskyckling med rödvinssås, sidfläsk, timjanbakad morot, friterad lök, vitlökssmör samt Fransk potatisgratäng

VEGETARIEN 235:-

Portabellosvamp fylld med färskost, vitlök, chili, gruyèreost. Serveras med haricots verts, tomatsallad, rödvinssky och potatiskroketter

Barnmeny 0-11 år

OSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD

OXFILÉ ALT. KYCKLING, POMMES FRITES
BEARNAISESÅS, GRÖNSALLAD

VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS,
STRÖSSEL, MARSHMALLOWS

60G PROTEIN/
120G PROTEIN

125:-/165:-

Desserten

TARE TARTIN 125:-

Äppeltart med russin och kanel. Serveras med vaniljsås och valnötter

CRÈME BRULÉE 145:-

Klassisk crème brulée med bär och hallonsorbet

VERRE A PISTACHE 109:-

Pistageglass med olivolja, flingsalt och hackade pistagenötter

MOUSSE AU CHOCOLAT EN ROULEAU 129:-

Chokladmousse smaksatt med mörk rom serveras i rullrån med apelsinkaramell och brända mandlar

PRALINE AU CHOCOLAT 45:-

UNE BOULE DE SORBET 45:-

BISTRO H'S 3:A 145:-

Kaffe, cognac och chokladpralin

Bon appetit! ♥