

BISTRO ROYAL

# Menu

BISTRO ROYAL

## FÖRDRINKAR / PRE-DINNER DRINKS

Kir	75
Mousserande / <i>Sparkling</i> Cremant de Bourgogne brut	85
Kir Mousserande / <i>Sparkling</i>	95
Gin & Tonic	95
Dry Martini	105
Cosmopolitan	105

## FÖRRÄTTER / STARTERS

**Stekta vitlöschampinjoner 85**  
*Pan fried mushrooms*

**Haloumi 89**  
Stekt haloumi på en bädd av tomat, granatäpple samt sallad.  
Serveras med vitlöksbröd och het mango chutney  
*Pan fried haloumi on a bed of tomato, pomegranate and salad.*  
*Served with garlic bread and spicy mango chutney*

**Toast Skagen Bistro Royal 95**  
Räkor i dillmajonnäs på toast med löjrom  
*Shrimp in dill mayo on toast with bleak roe*

**Carpaccio på oxkött / Beef carpaccio 119**  
Tunt skivat oxkött som serveras med kapris, parmesan, olivolja samt svartpeppar  
*Thin slices of beef with capers, parmesan, olive oil and black pepper*

**Hummersoppa / Lobster soup 120**  
Krämig hummersoppa med hummerkött. Serveras med örtolja samt parmesangratinerad smördegsstång  
*Creamy lobster soup with lobster meat. Served with herb oil and parmesan gratinated puff pastry stick*

BISTRO ROYAL

# Menu

BISTRO ROYAL

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

### Ankbröst / Duck breast 195

Potatisfondant med rödvin & björnbärssås samt syltad rödlök  
*Potato fondant, redwine and blackberry sauce and pickled red onion*

### Ryggbiff / Beef sirloin 215

Potatiskaka med rödvinssås, körsbärstomater och sauterade grönsaker  
*Potato cake with red wine sauce, cherry tomatoes and sautéed greens*

### Lammlägg / Leg of lamb 198

Lågtempat lammlägg med potatisfondant, rödvinssås och betor  
*Slow cooked leg of lamb with potato fondant, red wine sauce and beets*

### Pasta med kronärtskocka / Pasta with artichoke 149

Pappardelle i krämig tomatsås med pesto rosso, körsbärstomater, purjolök  
samt kronärtskocka. Serveras med grillat vitlöksbröd  
*Pappardelle in a creamy tomato sauce with pesto rosso, cherry tomatoes, leek and artichoke.  
Served with toasted garlic bread*

### Torskrygg / Loin of cod 225

Palsternackspuré med vitvinssås, smörstekt spetskål, savojkål och betor  
*Parsnip purée, white wine sauce, butter toasted cabbage and beets*

### Oxfilé / Beef tenderloin 265

Grillad oxfilé med potatiskaka, sauterade grönsaker och Roquefortsås  
*Grilled beef tenderloin with potato cake, sautéed greens and Roquefort sauce*

### Fjällrödingfilé / Arctic char 195

Halstrad fjällröding med vitlökssmaksatt potatispuré, stekt kålsallad, betor, vitvinssås och löjrom  
*Grilled arctic char with garlic infused potato purée, pan fried cabbage, beets, white wine sauce and bleak roe*

### Pluma Iberico 219

Knaperstekt pluma serveras med timjan och vitlökssmaksatt potatispuré,  
het mango chutney samt rödvinssås  
*Crispy pluma served with thyme and garlic infused potato purée, spicy mango chutney  
and red wine sauce*

BISTRO ROYAL

# Menu

BISTRO ROYAL

## DESSERTER / DESSERTS

**Chokladfondant / Chocolate fondant 95**

Med hallonssås och färska bär  
*With raspberry sauce and fresh berries*

**Limecheesecake / Lime cheesecake 85**

**Crème brûlée 95**

**Vaniljglass / Vanilla ice cream 85**

Med varm hjortronsås och mandelflarn  
*With warm cloudberry sauce and almond tuile*

**3 sorters ost / 3 cheeses 115**

Brie, Gruyère, Rochefort. Serveras med fikonkompott och knäcke  
*Brie, Gruyère, Rochefort. Served with fig compote and crisp bread*

## KAFFE / COFFEE

Bryggkaffe / <i>Brewed coffee</i>	34
Te / <i>Tea</i>	34
Cappucino	34
Espresso	25/34
Caffè Macchiato	34/39
Caffè Latte	39
Varm choklad / <i>Hot chocolate</i>	35
Tryffel / <i>Chocolate truffle</i>	29

## AVEC / AFTER DINNER

Cognac Pierre Ferrand Ambre	26
Luce Grappa Invecchiata	28
<b>Malt whisky</b>	
Bowmore 12	28
Macallan 12	32
<b>Mörk rom / Dark rum</b>	
Plantation Jamaica 2001	24
<b>Calvados</b>	
Daron Xo	32
Eau de vie Poire Williams	32

Pris per cl / *Price per cl*

BISTRO ROYAL

# Menu

BISTRO ROYAL

## ÖL & CIDER / BEER & CIDER

### På Fat / On tap

40cl Krusovice Imperial 5% (Tjeckien / Czech Rep) 69

### Flasköl / Bottled

50cl Birra Moretti (Italien / Italy) 5.5% 72  
33cl Bistro Lager EKO (Sverige / Sweden) 4.2% 50  
33cl A ship full of IPA (Sverige / Sweden) 5.8% 69  
33cl Wisby Weisse (Sverige / Sweden) 5.8% 72  
50cl Baron Trenck (Tjeckien / Czech Rep) 6% 72  
50cl Mariestad (Sverige / Sweden) 5.3% 72  
33cl Ella Brown Ale (Sverige / Sweden) 5.2% 69  
33cl Briska päron (Sverige / Sweden) 4.0% 59  
33 cl Grängesberg Lättöl EKO (Sverige / Sweden) 2.1% 39

## LÄSK, VATTEN, ALKOHOLFRITT SOFT DRINKS, WATER, NON-ALCOHOLIC

Grythyttan (Stilla vatten / Still water) 33cl 25 / 80cl 45

Loka (Naturell eller citron / Natural or lemon) 25

Coca Cola / Cola Zero 25

Fanta 25

Sprite 25

Schweppes Tonic 25

Äppeljuice / Apple juice 25

Apelsinjuice / Orange juice 25

Isvatten / Ice water 12

Birra Moretti alkoholfri / non-alcoholic beer 32

Blue Nun (Alkoholfritt vin, rött & vitt / Non-alcoholic wine, red & white) 65 / 240

BISTRO ROYAL

# Menu

BISTRO ROYAL

## VITT VIN / WHITE WINE

La Croix St Pierre Blanc 75 / 300  
Chardonnay, Sauvignon Blanc

La saulzaie Muscadet sevre-et maine-sur-lie 85/340  
Bourgogne

Kuentz Bas Riesling Tradition EKO Alsace 395

Kuentz Bas Pinot Gris Tradition Alsace 425

## RÖTT VIN / RED WINE

La Croix St Pierre Rouge 75 / 300  
Merlot, Syrah

Lirac les chenaies cote de rhone 95 / 405  
Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault

Ghost Pines Zinfandel 105 / 465

Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso Doc 395  
Corvina, Rondinella

Louis M Martini Napa Valley Cabernet Sauvignon 645

Torre Del Falasco Amarone Della Valpolicella Doc 745  
Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon

## ROSÈVIN / ROSÉ WINE

Coteaux d Aix en provence EKO 85 / 365

BISTRO ROYAL

# Menu

BISTRO ROYAL

## CHAMPAGNE

Philipponnat Royale reserve brut 750

Mousserande Cremant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut 85 / 385

## DESSERTVIN / DESSERT WINE

Riversalte 75  
Grenache

Sauterne 85  
Semillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc

## KAFFEDRINKAR / COFFEE DRINKS

4cl 105 / 6cl 125

### Irish Coffee

Kaffe, Jameson whiskey, grädde  
*Coffee, Jameson whisky, cream*

### Kafe Dom

Kaffe, Benedictine Dom, Grädde  
*Coffee, Benedictine Dom, cream*

### Kaffe Karlsson

Kaffe, Baileys, Cointreau, grädde  
*Coffe, Baileys, Cointreau, cream*

### French Coffee

Kaffe, Cognac, grädde  
*Coffee, Cognac, cream*