

BARDOT
RESTAURANG



FÖRRÄTTER

Starters

KALLA

COLD

Ostron, Utah beach "Special" <i>Oysters, Utah beach "Special"</i>	40 kr/st
Ostron, Normandie "Fine de Claire" <i>Oysters, Normandie "Fine de Claire"</i>	35 kr/st
Carpaccio på yellowtail med tryffel, citrus och jalapeño <i>Carpaccio of yellowtail with truffle, lemon and jalapeno</i>	145 kr
Färsk hummer med citronettesallad <i>Fresh lobster with citronette salad</i>	1/2 235 kr 1/1 395 kr
Steak tartar med pinjenöt och äggula <i>Steak tartare with Pine nuts and egg yolk</i>	1/2 135 kr 1/1 245kr
Ankleverparfait med rostad äpple och brioche <i>Duck liver parfait with brioche and roasted apple</i>	165 kr
Kalixlöjrom med toast <i>Kalix vendace roe with toast</i>	235 kr
Karelsk kaviar med smetana och lök 30g <i>Carelian caviar with condiments, served cold</i>	835 kr
Chèvresallad med vattenmelon och chili <i>Chèvresallad with watermelon and chili</i>	115 kr

VARMA

WARM

Halstrad pilgrimsmussla med äpple och kålrabbi <i>Broiled scallops with apple and kohlrabi</i>	175 kr
--	--------

SALLAD

SALAD

Sallad på halstrad tonfisk, kronärtsskocka, avocado och pastis <i>Salad of seared tuna, artichoke, avocado and pastiche</i>	235 kr
Ljummen Ceasarsallad med rotisseri-kyckling och parmesan <i>Lukewarm Ceasar sallad with rotisserie chicken and parmesan cheese</i>	225 kr



VARMRÄTTER

Main Courses

FISK

FISH

Havsaborre à la minute med spenat, grädde och kantareller 265 kr
Sea bass with spinach, cream chanterelles

Piggvar med citronhollandaise, haricots verts och kokt potatis 385 kr
Grilled turbot on the bone with hollandaise, green beans and boiled potato

KÖTT

MEAT

Entrecôte med béarnaise och pommes frites * 355 kr
Grilled entrecote with bearnaise sauce and French fries

Kalv Milanese med citronsmör och haricots verts 245 kr
Veal Milanese with lemon butter and green beans

Oxfileé Bordelaise med kronärtskoeka, svamp och rödvin * 395 kr
Filet of beef Bordelaise with artichoke, mushrooms and red wine sauce

Lammracks med mynta, chimichurri och zucchini-fritters 265 kr
Racks of lamb with mint chimichurri and zucchini-fritters

PASTA

PASTA

Hemmagjord tagliatelle med tryffel och parmesan 255 kr
Home made tagliatelle with truffle and parmesan

Pasta carbonara 185 kr
Pasta carbonara

VEGETARISK

VEGETARIAN

Sotad blomkål med hasselnöt, brynt smör och grönkål 195 kr
Roasted cauliflower with hazelnut, brown butter and kale

* dessa rätter går att få med potatisgratäng, pommes frites, rödvinsås
bearnaisesås samt choronsås

*these dishes are available with potato gratin, French fries, red wine sauce,
bearnaise sauce and choron sauce*



DESSERT

Desserts

Kardemumma creme brulée <i>Cardamom creme brulee</i>	75 kr
Peach Melba med pistage och hallon <i>Peach Melba with pistage and raspberry</i>	125 kr
Tarte au citron <i>Lemon cake</i>	135 kr
Glass och sorbet <i>Ice cream and sorbet</i>	45 kr/kula
Chokladgateaux med maräng och macadamianöt <i>Chocolate gateau with meringue and macadamia</i>	135 kr
Citronsorbet med calvados <i>Lemon sorbet with calvados</i>	165 kr
Ostar, apelsinblomshonung med pinjenötter <i>Selected cheese, honey, orange flower shops with pine nuts</i>	40 kr/st
Tryfflar <i>Truffles</i>	30 kr/st

