

BARDOT
RESTAURANG



FÖRRÄTTER

Starters

LITE SMÅTT

SMALLER

Ostron, dagens utbud "Special" <i>Oysters, assortment of the day "Special"</i>	40 kr/st
Ostron, Nourmoutier "Fine de Claire" <i>Oysters, Nourmoutier "Fine de Claire"</i>	35 kr/st
Löjrom- och citronstrut <i>Bleak roe and lemon cone</i>	65 kr/st
Tonfisktartar- och avokadostrut <i>Tuna tartar and avocado cone</i>	55 kr/st

LITE MER

A LITTLE MORE

Iberico de Belotta 36 mån <i>Iberico de Belotta 36 months</i>	235 kr
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
Ankleverterrin med toast, fikon, nötkrokant och krasse <i>Duck liver terinne with toast, figs, candied nuts and cress</i>	175 kr
Kalixlöjrom med toast, rödlök, smetana, och citron <i>Kalix vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon</i>	265 kr
Kaviar Polanco med hackat ägg, smetana och lök 30g <i>Caviar Polanco with chopped egg, smetana and onion 30g</i>	365 kr
Sotad pilgrimsmussla med ostronerème, gurka, kryddkrasse, citron <i>Blackened scallop with oyster crème, cucumber, cress and lemon</i>	165 kr
Kronärtskocka med mandelaioli och citron <i>Artichoke with almond aioli and lemon</i>	145 kr



VARMRÄTTER

Main Courses

SALLAD

SALAD

- Sotad Ceasarsallad med rotisseriekyckling och parmesan** 225 kr
Blackened Caesar salad with rotisserie chicken and parmesan cheese
- Halstrad tonfisk med avokado, sesam, senapsört, sojamajonnäs** 235 kr
Seared tuna, avocado, sesame, mustard cress and soy mayonnaise

FISK

FISH

- Hälleflundra med rökig blomkålscreme, brynt smör, groddar, glasört** 355 kr
Halibut with smoky cauliflower purée, browned butter, sprouts and samphire
- Havsaborre à la minute med spenat, grädde och kantareller** 285 kr
Sea bass with spinach, cream and chanterelles
- Piggvar med sockerärter, hollandaise, dill, citron och småpotatis** 435 kr
Turbot with sugar peas, hollandaise, dill, lemon and small potatoes

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** 275 kr
Veal Milanese with lemon butter and green beans
- Tournedos av oxfilé med svartkål, tryffel, brytböner och potatispuré** 395 kr
Filet of beef with kale, truffle, green beans and potato purée
- Rosastekt hjortinnanlår, savoykål, björnbärssky, glacerad svartrot** 295 kr
Deer silverside with savoy cabbage blackberry jus and glazed salsify
- Högrevsburgare med comté, ankleverrelish samt pommes frites** 235 kr
Prime rib burger with comté, duck liver relish and french fries

VEGETARISKT

VEGETARIAN

- Hemmagjord tagliatelle med parmesan och tryffel /eller kaviar** 255 kr/325 kr
Home made tagliatelle with parmesan and truffle / or caviar
- Socca med citronconfit, grönkål, hyvlad macheo och rostad paprika** 195 kr
Chickpea pancake with lemon confit, kale, manchego and roasted bell pepper

PLAT DU JOUR

PLAT DU JOUR

- Fråga din servitris/servitör om dagens val** 165 kr
ask your waiter for today's choice



DESSERT

Desserts

Kardemumma crème brûlée <i>Cardamom creme brûlée</i>	105 kr
Chokladfondant med kokossorbet och körsbär <i>Chocolate fondant with coconut sorbet and cherries</i>	135 kr
Tarte Tatin med vaniljglass <i>Tarte Tatin, apple and vanilla icecream</i>	125 kr
Päron "After eight" med pepparmynta, choklad och citronverbena <i>Pear "After eight" with peppermint, chocolate and verbena</i>	125 kr
Kokossorbet med mörk rom <i>Coconut sorbet with dark rum</i>	165 kr
Glass och sorbet <i>Ice cream and sorbet</i>	45 kr/kula
Utvalda ostar med marmelad och tunnbrödskek <i>Selected cheeses with marmelade and crackers</i>	40 kr/st
Tryfflar och små bakverk <i>Truffles and small pastries</i>	35 kr/st

