

FÖRRÄTTER

Starters

- Steak tartar med pinjenötter och äggula** 1/2 135 kr 1/1 245kr
Steak tartare with pine nuts and egg yolk
- Ankleverterrin med toast, äppelcrème, torkat äpple och krasse** 165 kr
Duck liver terrine with apples in two different ways and cress
- Kalixlöjrom med toast, rödlök, smetana, och citron** 275 kr
Vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon
- Räksallad med avokado, bakat ägg och citrondressing** 1/2 85 kr 1/1 165 kr
Shrimp salad with avocado, baked egg and lemon dressing

VARMRÄTTER

Main courses

- Köttbullar med gräddsås, potatispuré, lingon och inlagd gurka** 215 kr
Meatballs with cream sauce, potato puree, pickled cucumber and lingonberry
- Havsaborre à la minute med tomat, fänkål, oliver och bok choy** 285 kr
Sea bass à la minute with tomato, fennel, olives and bok choy
- Steak minute med tryffelmajonnäs, grönsallad och pommes frites** 275 kr
Steak minute with truffle mayonnaise, salad and french fries
- Omelette med kallrökt lax, smetana samt pepparrot** 165 kr
Omelette with smoked salmon, sour cream and horseradish
- Omelette med chèvre, betor, sallad, honungsdressing, pinjenötter** 165 kr
Omelette with goat cheese, beetroot, salad, honey dressing and pine nuts
- Fetaostsallad med matvete, yoghurt, gurka, paprika, oliver och rödlök** 155 kr
Feta cheese salad with wheat berries, yoghurt, cucumber, bellpepper, red onion

DESSERT

Desserts

- Kardemumma creme brulée** 105 kr
Cardamom creme brulee
- Tryfflar och små bakverk** 35 kr /styck
Truffles and small pastries
- Färska jordgubbar med choklad och syrad grädde** 125 kr
Fresh strawberries with chocolate and soured cream



PLAT DU JOUR

”Se vår insta story varje dag runt 11.00 där vi presenterar dagens rätter”
@restaurangbardot

Måndag/Monday

Rostbiff med parmesan, ruccola, syrad rödlök, majonnäs, och citron 145 kr
Roast beef with parmesan, arugula, pickled onion, mayonnaise and lemon

Gravad lax med dillstuvad potatis, grönsallad och citron 145 kr
Raw spiced salmon, creamed potatoes, green salad and lemon

Tisdag/Tuesday

Panerad flundra, picklade grönsaker, färskpotatis, citron, örtsallad 145 kr
Breaded flounder, pickled greens, fresh potatoes, lemon, herb salad

Wallenbergare med potatispuré, ärtor och lingon 145 kr
Veal mousseline with potato purée, peas and lingonberries

Onsdag/Wednesday

Rökt makrill med ärtor, gräddfil, blåmusslor och färskpotatis 145 kr
Smoked mackerel with peas, sourcream, mussels and fresh potatoes

Raggmunk med stekt fläsk, lingon och kålsallad 145 kr
Swedish potato pancakes, bacon, lingonberries and cabbage salad

Torsdag/Thursday

Majskyckling Ceasar med krutonger, parmesan och sardeller 145 kr
Corn chicken Ceasar with croutons, parmesan and anchovies

Bakad torsk med ärtor, kokt potatis, brynt smör och dill 145 kr
Oven baked cod with peas, dill, browned butter and boiled potatoes

Fredag/Friday

Kalv Paillard med råstekta bönor, broccoli, grön sparris och örtsmör 145 kr
Veal Paillard with fried beans, broccoli, green asparagus and herb butter

Inkokt lax med kokt potatis, spenat, dillmajonnäs 145 kr
Soused salmon with boiled potatoes, spinach, dill mayonnaise

