

BARDOT
RESTAURANG



FÖRRÄTTER

Starters

LITE SMÅTT

SMALLER

Ostron, dagens utbud "Special" <i>Oysters, assortment of the day "Special"</i>	40 kr/st
Ostron, David Hervé "Fine de Claire" <i>Oysters, David Hervé "Fine de Claire"</i>	35 kr/st
Löjrom- och citronstrut <i>Bleak roe and lemon cone</i>	65 kr/st
Krustad med oxtartar och pepparrot <i>Croustade with beef tartar and horseradish</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, äggula, silverlök och gurka <i>Steak tartare with pinenuts, egg yolk, silverskin onion and cucumber</i>	1/2 135 kr 1/1 245kr
Ankleverterrin med toast, fikonmarmelad, nötkrokant och krasse <i>Duck liver terrine with toast, fig marmalade, 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>	275 kr
Kaviar Polanco med hackat ägg, smetana och lök 30g <i>Caviar Polanco with chopped egg, smetana and onion 30g</i>	385 kr
Vit sparris med vattenkrassesallad och pistage <i>White asparagus with watercress salad and pistachio</i>	155 kr
Mozzarella Burrata med tomat och basilika <i>Burrata with tomatoes and basil</i>	145 kr

Vid allergier, meddela er servis



VARMRÄTTER

Main Courses

GRÖNT

GREENS

- 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
- Saltbakad kålrabbi, ängssyra, vitkålsbuljong, champinjon, ramlök** 195 kr
Salt baked kohlrabi with sorrel, white cabbage consommé, champignon, ramson

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

- Fjällröding med vit sparris, ramlök, rädisor, silverlök och citron** 295 kr
Arctic char with white asparagus, ramson, radish, white onion and lemon
- Havsaborre à la minute med tomat, fänkål, oliver och bok choy** 285 kr
Sea bass with tomato, fennel, olives and bok choy
- Hemmagjord tagliatelle med parmesan och tryffel /eller kaviar** 255 kr/325 kr
Home made tagliatelle with parmesan and truffle / or caviar
- Lammfilé med bondbönor, ricotta och gårdstomater** 315 kr
Fillet of lamb with broad beans, ricotta and heirloom tomatoes
- Pärlehöna med dragon, grön sparris, kronärtsskocka, morot, spritärta** 265 kr
Guinea fowl with tarragon, green asparagus, artichoke, carrot and green peas

KLASSIKER

CLASSICS

- Piggvar med sockerärter, hollandaise, dill, citron och småpotatis** 435 kr
Turbot with sugar peas, hollandaise, dill, lemon and small potatoes
- Oxfile med béarnaise, bakad tomat och pommes frites** 395 kr
Beef tenderloin with bearnaise sauce, baked tomato and french fries
- Kalv Milanese med citronsmör, haricots verts och huvudsallad** 275 kr
Veal Milanese with lemon butter, green beans and green salad
- Högrevsburgare med cheddar, silverlök, saltgurka, Bardots ketchup** 235 kr
Prime rib burger, cheddar, white onion, pickled cucumber and Bardot's ketchup
- Plat du Jour - fråga din servis om dagens rätt** 165 kr
Plat du Jour - ask your waiter/waitress about today's choice



DESSERT

Desserts

Kardemumma crème brûlée <i>Cardamom crème brûlée</i>	<i>105 kr</i>
Nybakad sockerkaka med rabarber och vaniljglass <i>Minute made sponge cake with rhubarbs and vanilla ice cream</i>	<i>135 kr</i>
Färska jordgubbar med choklad och syrad grädde <i>Fresh strawberries with chocolate and soured cream</i>	<i>125 kr</i>
Pavlova med hallon och citron <i>Pavlova with raspberries and lemon</i>	<i>125 kr</i>
Utvalda ostar med marmelad och tunnbrödskek <i>Selected cheeses with marmelade and crackers</i>	<i>40 kr/st</i>
Tryfflar och små bakverk <i>Truffles and small pastries</i>	<i>35 kr/st</i>
Glass och sorbet <i>Ice cream and sorbets</i>	<i>40 kr/kula</i>

