

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>	155 kr
Steak tartar, schalotttenlök, trattkantarell, smetana 1/2 145 kr 1/1 265kr <i>Steak tartare with shallots, chanterelles, smetana, pickled cucumber</i>	
Ankleverssandwich med rostad äpplecrème, örter och råhyvlat äpple 175 kr <i>Duck liver sandwich with roasted apple sauce, herb, shaved apple</i>	
Kalixlöjrom med toast, rödlök, smetana, och citron 275 kr <i>Kalix vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon</i>	
Kaviar Polanco med hackat ägg, smetana och lök 30g 385 kr <i>Caviar Polanco with chopped egg, smetana and onion 30g</i>	
Avokado med rökt majonnäs, hasselnötter, citronette och krutonger 155 kr <i>Avocado with smoked mayonnaise, hazelnuts, lemon vinaigrette and croutons</i>	
Kantarellsoppa med syltade svampar, rödlök och krasse 155 kr <i>Chanterelle soup with pickled mushrooms, red onion and cress</i>	

SPECIAL

SPECIALS

Flamberad oxfilé, cognac- o grönpepparsås, potatisgratäng (tisdagar) 425 kr <i>Cognac flambé tenderloin, greenpepper sauce, potaoe gratin (tuesdays only)</i>	
Calvadosflamberade äpplen, vaniljglass, kaksmulor (tisdagar) 145 kr <i>Calvados flambé apples, vanilla icecream, cookie crumbles (tuesdays only)</i>	
Steak tartar, sesam, kimchi, gari, asian slaw (onsdagar) 1/2 145 kr 1/1 265kr <i>Steak tartare with sesame, kimchi, ginger and asian slaw (wednesdays only)</i>	



VARMRÄTTER

Main Courses

GRÖNT

GREENS

- Sotad Ceasarsallad med rotisseriekyckling och parmesan** 245 kr
Blackened Caesar salad with rotisserie chicken and parmesan cheese
- Laxsashimi, avokado, wakame, ingefärsmajonnäs, soja, kimchisesam** 255 kr
Salmon sashimi with avocado, ginger mayonnaise, soya, seaweed, kimchi sesame
- Mandelpotatisgnocchi med rostad tomat, parmesan, salvia** 225 kr
Almond potatoe gnocchi with roasted tomato, parmesan and sage
- Socca med blomkål, syrad lök, trattkantareller och löjrom** 195 kr
Chickpea pancake with cauliflower, pickled onion, chanterelles and vendance roe

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

- Bakad röding med blomkål, forellrom, krasse, fänkål, grapefrukt** 295 kr
Baked char with cauliflower, trout-roe, cress, fennel and grapefruit
- Havsabborre med gräddstekta kantareller och spenat** 295 kr
Sea bass with chanterelles, cream and spinach
- Hemmagjord tagliatelle med parmesan och tryffel /eller kaviar** 265 kr/335 kr
Home made tagliatelle with parmesan and truffle / or caviar
- Anka från Viking gård, kvitten, spetskål, kycklingpastej, stjärnanis** 315 kr
Duck from Viking farm, quince, pointed cabbage, chicken paté, star anis

KLASSIKER

CLASSICS

- Piggvar med sockerärutor, hollandaise, dill, citron och småpotatis** 435 kr
Turbot with sugar peas, hollandaise, dill, lemon and small potatoes
- Oxfilé "Pelle Janzon", pepparrot, hollandaise, löjrom, pommes** 425 kr
Beef tenderloin "Pelle Janzon", horseradish, hollandaise, roe and french fries
- Kalv Milanese med citronsmör, haricots verts och huvudsallad** 295 kr
Veal Milanese with lemon butter, green beans and green salad
- Högrevsburgare, jalapeno, cheddar, lök, saltgurka, Bardots ketchup** 245 kr
Prime rib burger, cheddar, jalapeno, onion, pickled cucumber, Bardot's ketchup
- Plat de la semaine - fråga din servis om veckans rätt** kr
Plat de la semaine - ask your waiter/waitress about the weekly choice

Vid allergier, prata med er servis



DESSERT

Desserts

Kardemumma crème brulée <i>Cardamom crème brulée</i>	<i>110 kr</i>
Nybakad sockerkaka med blåbär och vaniljglass <i>Minute made sponge cake with blue berry and vanilla ice cream</i>	<i>135 kr</i>
Calvadoscheesecake med karamelliserat äpple och crumble <i>Calvados cheesecake with caramelized apple and crumble</i>	<i>135 kr</i>
Toscakaka med mandel och kokos samt krämig vaniljsås <i>Almond and coconut cake with vanilla custard</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>45 kr/st</i>
Glass och sorbet <i>Ice cream and sorbets</i>	<i>40 kr/kula</i>

