

**BARDOT**  
RESTAURANG



# FÖRRÄTTER

## Starters

### LITE SMÅTT

#### SMALLER

<b>Ostron, dagens utbud "Special"</b> <i>Oysters, assortment of the day "Special"</i>	40 kr/st
<b>Ostron, David Hervé "Fine de Claire"</b> <i>Oysters, David Hervé "Fine de Claire"</i>	35 kr/st
<b>Löjrom- och citronstrut</b> <i>Bleak roe and lemon cone</i>	65 kr/st
<b>Krustad med oxtartar och pepparrot</b> <i>Croustade with beef tartar and horseradish</i>	55 kr/st

### LITE MER

#### A LITTLE MORE

<b>Iberico de Belotta 36 mån</b> <i>Iberico de Belotta 36 months</i>	235 kr
<b>Carpaccio på yellowtail med tryffel, citrus och jalapeño</b> <i>Carpaccio of yellowtail with truffle, lemon and jalapeno</i>	155 kr
<b>Steak tartar, sesam, kimchi, gari, asian slaw, majonnäs</b> 1/2 145 kr 1/1 265kr <i>Steak tartare with sesame, kimchi, ginger, asian slaw and mayonnaise</i>	
<b>Råstektt havskräfta, bakade tomater, avokado, körvel och majonnäs</b> 255 kr <i>Langoustine with semi dried tomatoes, avocado, chervil and mayonnaise</i>	
<b>Kalixlöjrom med toast, rödlök, smetana och citron</b> 275 kr <i>Kalix vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon</i>	
<b>Kaviar Polanco med hackat ägg, smetana och lök 30g</b> 385 kr <i>Caviar Polanco with chopped egg, smetana and onion 30g</i>	
<b>Avokado med rökt majonnäs, hasselnötter, citronette och krutonger</b> 155 kr <i>Avocado with smoked mayonnaise, hazelnuts, lemon vinaigrette and croutons</i>	

### SPECIAL

#### SPECIALS

<b>Flamberad oxfilé, cognac- o grönpepparsås, potatisgratäng (tisdagar)</b> 425 kr <i>Cognac flambé tenderloin, greenpepper sauce, potaoe gratin (tuesdays only)</i>	
<b>Romflamberad ananas med kokossorbett (tisdagar)</b> 145 kr <i>Rum flambé pineapple with coconut sorbet (tuesdays only)</i>	



# VARMRÄTTER

## Main Courses

### GRÖNT

#### GREENS

**Kycklingfilé "saltimbocca", hjärtsallad, haricotverts, kapris, citron** 245 kr  
*Chicken "saltimbocca" with gem salad, haricot verts, capers and lemon*

**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  
*Almondpotatoe gnocchi with roasted tomato, parmesan and sage*

**Gratinerad blomkål, tryffel beurre blanc, fontina, rostad hasselnöt** 195 kr  
*Cauliflower gratin with truffle beurre blanc, fontina cheese, roasted hazelnuts*

### VARMRÄTTER

#### MAIN COURSES

**Bakad röding med blomkål, svartrot och svartkål** 295 kr  
*Baked char with cauliflower, salcify and cavalo nero*

**Havsabborre , purjolök, smetana, krossad potatis, persilja o citron** 295kr  
*Seared seabass with leeks, smetana and smashed potatoes with parsley, lemon*

**Tryfferad tagliatelle Carbonara med guanciale och pecorino** 265 kr  
*Tagliatelle Carbonara with truffle, guanciale and pecorino*

**Hjortinnanlår med bakad rotselleri, picklad lök och björnbärssås** 315 kr  
*Venison with baked celeriac, pickled onion and blackberry sauces*

### KLASSIKER

#### CLASSICS

**Piggvar med tryffelhollandaise, spenat och potatis** 435 kr  
*Turbot with truffle hollandaise, spinach and potatoes*

**Oxfilé "Pelle Janzon", pepparrot, hollandaise, lörrom, 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*

<b>Kardemumma crème brûlée</b> <i>Cardamom crème brûlée</i>	110 kr
<b>Nybakad sockerkaka med blåbär och vaniljglass</b> <i>Minute made sponge cake with blue berry and vanilla ice cream</i>	135 kr
<b>Calvadoscheesecake med karamelliserat äpple och crumble</b> <i>Calvados cheesecake with caramelized apple and crumble</i>	135 kr
<b>Eclair med mjölkchoklad, hjortron och punchglass</b> <i>Eclair with milk chocolate, cloudberry and arak ice-cream</i>	125 kr
<b>Utvalda ostar med marmelad och tunnbrödskek</b> <i>Selected cheeses with marmelade and crackers</i>	40 kr/st
<b>Tryfflar och små bakverk</b> <i>Truffles and small pastries</i>	45 kr/st
<b>Glass och sorbet</b> <i>Ice cream and sorbets</i>	40 kr/kula

