

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> | |
| Ankleversandwich 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> | |
| Jordärtskockssoppa med oxsvansragu och chips 155 kr <i>Jerusalem artichoke soup with oxtail ragu and crisps</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
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
- Halstrad gös, purjolök, smetana, krossad potatis med persilja o citron** 295kr
Seared sander with leeks, smetana and smashed potatoes with parsley and lemon
- Tryfferad tagliatelle Carbonara med guanciale och pecorino** 265 kr
Tagliatelle Carbonara with truffle, guanciale and pecorino
- 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 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

| | |
|---|------------|
| Kardemumma crème brûlée <i>Cardamom crème brûlée</i> | 110 kr |
| Nybakad sockerkaka med blåbär och vaniljglass <i>Minute made sponge cake with blue berry and vanilla ice cream</i> | 135 kr |
| Calvadoscheesecake med karamelliserat äpple och crumble <i>Calvados cheesecake with caramelized apple and crumble</i> | 135 kr |
| Eclair med mjölkchoklad, hjortron och punchglass <i>Eclair with milk chocolate, cloudberry and arak ice-cream</i> | 125 kr |
| 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> | 45 kr/st |
| Glass och sorbet <i>Ice cream and sorbets</i> | 40 kr/kula |

