

**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>	67 kr/st
<b>Krustad med oxtartar och pepparrot</b> <i>Croustade with beef tartar and horseradish</i>	57 kr/st
<b>En sked kaviar Polanco serveras med en iskall Stoichnaya Elite</b> <i>A spoonful of caviar, comes with ice cold Stoichnaya Elite</i>	245 kr

### 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>	165 kr
<b>Steak tartar, sesam, kimchi, gari, asian slaw, majonnäs</b> 1/2 165 kr 1/1 265kr <i>Steak tartare with sesame, kimchi, ginger, asian slaw and mayonnaise</i>	
<b>Råstekt 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> 285 kr <i>Kalix vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon</i>	
<b>Kaviar Polanco med hackat ägg, smetana och lök 30g</b> 395 kr <i>Caviar Polanco with chopped egg, smetana and onion 30g</i>	
<b>Granatäppelmarinerad rödbeta med pumpakärnor och getost</b> 155 kr <i>Pomegranete marinated beetroot with pumpkin seeds and goat cheese</i>	

### SPECIAL

#### TUESDAY TO THURSDAY

<b>Flamberad oxfilé, cognac- o grönpepparsås, potatisgratäng</b> 465 kr <i>Cognac flambé tenderloin, greenpepper sauce, potaoe gratin</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 och salvia** 225 kr  
*Almond potato 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 syltade trattkantareller** 295 kr  
*Baked char with cauliflower, salcify and pickled chanterelles*
- Havsabborre, purjolök, smetana, krossad potatis, persilja och citron** 295kr  
*Seared seabass with leeks, smetana and smashed potatoes with parsley, lemon*
- Bardots tryffelpasta med grädde, parmesan och perigodtryffel** 265 kr  
*Truffle pasta with cream, parmesan and perigod truffle*
- Hjortinnanlår med bakad rotselleri, picklad lök och björnbärssås** 315 kr  
*Venison with baked celeriac, pickled onion and blackberry sauces*

### KLASSIKER

#### CLASSICS

- Moules frites, blåmusslor med vitt vin, grädde, fänkål, pommes** 235 kr  
*Moules frites, with white wine, cream, fennel, and french fries*
- Oxfilé "Pelle Janzon", pepparrot, hollandaise, lögrom, pommes** 475 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 med karamelliserad lök, fontinaost, pommes frites** 245 kr  
*Prime rib burger with caramelized onion, fontina cheese and french fries*

*Vid allergier, prata med er servis*



# DESSERT

## *Desserts*

<b>Kardemumma crème brûlée</b> <i>Cardamom crème brûlée</i>	<i>115 kr</i>
<b>Nybakad sockerkaka med blåbär och vaniljglass</b> <i>Minute made sponge cake with blue berry and vanilla ice cream</i>	<i>145 kr</i>
<b>Kokosparfait med exotisk fruktsallad, rom och rostad vit choklad</b> <i>Coconut parfait with exotic fruit sallad, rum and caramelized white chocolate</i>	<i>135 kr</i>
<b>Chokladmoussebakelse med digestivebotten &amp; hallonsorbet</b> <i>Chocolate mousse cake with bisquit base &amp; raspberry sorbet</i>	<i>135 kr</i>
<b>Utvalda ostar med marmelad och tunnbrödskek</b> <i>Selected cheeses with marmelade and crackers</i>	<i>175 kr</i>
<b>Tryfflar och små bakverk</b> <i>Truffles and small pastries</i>	<i>45 kr/st</i>
<b>Glass och sorbet</b> <i>Ice cream and sorbets</i>	<i>45 kr/kula</i>

