

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

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>	165 kr
Steak tartar, sesam, kimchi, gari, asian slaw, majonnäs 1/2 165 kr 1/1 265kr <i>Steak tartare with sesame, kimchi, ginger, asian slaw and mayonnaise</i>	
Råstekt havskräfta, bakade tomater, avokado, körvel och majonnäs 255 kr <i>Langoustine with semi dried tomatoes, avocado, chervil and mayonnaise</i>	
Kalixlöjrom med toast, rödlök, smetana och citron 285 kr <i>Kalix vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon</i>	
Kaviar Polanco 30g med hackat ägg, smetana och lök 395 kr <i>Caviar Polanco 30g with chopped egg, smetana and onion</i>	
Granatäppelmarinerad rödbeta med pumpakärnor och fårosterème 155 kr <i>Pomegranate marinated beetroot with pumpkin seeds and feta cheese crème</i>	

SPECIAL

TUESDAY - THURSDAY

Flamberad oxfilé med cognac- och grönpepparsås samt potatigratäng 465 kr <i>Cognac flambé tenderloin with greenpepper sauce and potato gratin</i>



VARMRÄTTER

Main Courses

GRÖNT

GREENS

Kycklingfilé Paillard, gurka, avokado, parmesan, citron, ibericokrisp 245 kr
Chicken fillet Paillard, cucumber, avocado, parmesan, lemon, iberico crisp

Laxsashimi, avokado, wakame, ingefärsmajonnäs, soja, kimchisesam 255 kr
Salmon sashimi with avocado, ginger mayonnaise, soya, seaweed, kimchi sesame

Bardots ricottafyllda ravioli med tomatsås, basilika och fänkål 225 kr
Bardot's ricotta stuffed ravioli with tomato sauce, basil and fennel

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 blomkålpuré, gurka och smörkokta potatiskulor 295 kr
Ovenbaked artichoke, cauliflower purée, cucumber and butter potatoes

Skreitorsk med puré på gröna ärtor, fänkål, schalottenlök och bönor 295 kr
Offshore cod with purée of green peas, fennel, shallots and beans

Bardots tryffelpasta med grädde, parmesan och perigodtryffel 265 kr
Truffle pasta with cream, parmesan and perigod truffle

Kaviar Polanco med tagliatelle, grädde, gräslök och citron 375 kr
Caviar Polanco with tagliatelle, cream, chives and lemon

Lamm, vitlök, timjan, rosmarin, citron, aubergine, zucchini, tomat 315 kr
Lamb with garlic, thyme, rosemary, aubergine, courgette, tomato and lemon

KLASSIKER

CLASSICS

Moules frites, blåmusslor med vitt vin, grädde, fänkål och pommes 235 kr
Moules frites with white wine, cream, fennel, and french fries

Oxfile "Pelle Janzon", pepparrot, hollandaise, löjrom och pommes 475 kr
Beef tenderloin "Pelle Janzon", horseradish, hollandaise, roe and french fries

Kalv Milanese med citronsmör, crudité och huvudsallad 295 kr
Veal Milanese with lemon butter, crudites 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

Kardemumma crème brûlée <i>Cardamon crème brûlée</i>	<i>115 kr</i>
Nybakad sockerkaka med blåbär och vaniljglass <i>Minute made sponge cake with blueberries and vanilla ice cream</i>	<i>145 kr</i>
Kokosparfait med exotisk fruktsallad, rom och rostad vit choklad <i>Coconut parfait with exotic fruit salad, rum and caramelized white chocolate</i>	<i>135 kr</i>
Chokladmoussebakelse med digestivebotten och hallonsorbet <i>Chocolate mousse cake with bisquit base & raspberry sorbet</i>	<i>135 kr</i>
Ostvagnen - utvalda ostar med marmelad och fröknäcke <i>Cheese cart, selected cheeses with marmelade and crackers</i>	<i>55kr/bit</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>45 kr/kula</i>

