

**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

### 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>Grillad pilgrimsmussla, vit sparris, hollandaise, ramlök</b> 1/2 255kr 1/1 375kr <i>Grilled scallop with white asparagus, hollandaise sauce and ramson</i>	
<b>Kalixlöjrom med toast, rödlök, smetana och citron</b> <i>Kalix vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon</i>	285 kr
<b>Kaviar Polanco 30g med hackat ägg, smetana och lök</b> <i>Caviar Polanco 30g with chopped egg, smetana and onion</i>	465 kr
<b>Rödbetscarpaccio med granatäpple, pumpakärnor och fårosterème</b> 155 kr <i>Beetroot carpaccio with pomegranate, pumpkin seeds and feta cheese crème</i>	

### SPECIAL

#### TUESDAY - THURSDAY

<b>Flamberad oxfile med cognac- och grönpepparsås, potatisgratäng</b> 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** 295kr  
*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*

**Lamm Provencale med grillade grönsaker och gremolata** 315kr  
*Lamb Provencale with grilled vegetables and gremolata*

### KLASSIKER

#### CLASSICS

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

**Oxfilé med vit sparris, hollandaisesås och pommes frites** 475 kr  
*Beef tenderloin with white asparagus, hollandaise sauce and french fries*

**Kalv Milanese med citronsmör, grön sparris och ruccola** 295 kr  
*Veal Milanese with lemon butter, green asparagus and rocket 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>Cardamon crème brûlée</i>	<i>115 kr</i>
<b>Nybakad sockerkaka med blåbär och vaniljglass</b> <i>Minute made sponge cake with blueberries 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 salad, rum and caramelized white chocolate</i>	<i>135 kr</i>
<b>Chokladmoussebakelse med digestivebotten och hallonsorbet</b> <i>Chocolate mousse cake with bisquit base &amp; raspberry sorbet</i>	<i>135 kr</i>
<b>Ostvagnen - utvalda ostar med marmelad och fröknäcke</b> <i>Cheese cart, selected cheeses with marmelade and crackers</i>	<i>55kr/bit</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>

