

**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 kycklingleverparfait och aprikosgelé</b> <i>Croustade with chicken liver parfait and apricot jelly</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 pulpo, rostad paprika, persilja, citron, krutonger</b> 1/2 225kr 1/1 310kr <i>Grilled pulpo, roasted bellpepper, parsley, lemon, croutons</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>Hel kronärtskocka med sardellmajonnäs och myntasmulor</b> <i>Whole artichoke with anchovy mayonnaise and mint crumble</i>	155 kr



# VARMRÄTTER

## Main Courses

### GRÖNT

#### GREENS

- Kycklingfilé Paillard, gurka, avokado, parmesan, citron, grön sparris** 245 kr  
*Chicken fillet Paillard, cucumber, avocado, parmesan, lemon, green asparagus*
- Laxsashimi, avokado, wakame, ingefärsmajonnäs, soja, kimchisesam** 255 kr  
*Salmon sashimi with avocado, ginger mayonnaise, soya, seaweed, kimchi sesame*
- Bardots skaldjursravioli med fänkål, tomat och dill** 225 kr  
*Bardot's seafood ravioli with fennel, tomato and dill*
- Friterad broccoli med blomkåls crème, sesam och sumac** 195 kr  
*Deepfried broccoli with cauliflower purée, sesame and sumac*

### VARMRÄTTER

#### MAIN COURSES

- Bakad röding med ärt- och nässelerème, ramlök, vit sparris, citron** 295 kr  
*Ovenbaked artichoke, pea and nettle crème, ramson, white asparagus, lemon*
- Helstekt rödtunga med vårprimörer, citron, majonnäs, dill, körvel** 295kr  
*Seared tongue on the bone with spring primeurs, lemon, mayonnaise, herbs*
- 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*
- Entrecote 250g med bearnaisås, tomatsallad och pommes frites** 425 kr  
*Rib eye 250 g with bearnaise sauce, tomato salad and french fries*
- Kalv Milanese med citronsmör, grön sparris och rucola** 295 kr  
*Veal Milanese with lemon butter, green asparagus and rocket salad*
- Högrevsburgare med avokado, jalapeno, comté och pommes frites** 245 kr  
*Prime rib burger with avocado, jalapeno, comté 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 rabarber och vaniljglass</b> <i>Minute made sponge cake with rhubarb and vanilla ice cream</i>	<i>145 kr</i>
<b>Aprikostartelette med vaniljerème</b> <i>Apricot tartelette with vanilla cream</i>	<i>135 kr</i>
<b>Chokladmoussebakelse med oreosmulor och hallonsorbet</b> <i>Chocolate mousse cake with oreo crumble &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>

