

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

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>	
Grillad pilgrimsmussla, vit sparris, hollandaise, ramslök 1/2 255kr 1/1 375kr <i>Grilled scallop with white asparagus, hollandaise sauce and ramson</i>	
Kalixlöjrom med toast, rödlök, smetana och citron <i>Kalix vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon</i>	285 kr
Kaviar Polanco 30g med hackat ägg, smetana och lök <i>Caviar Polanco 30g with chopped egg, smetana and onion</i>	465 kr
Hel kronärtskocka med sardellmajonnäs och myntasmulor <i>Whole artichoke with anchovy mayonnaise and mint crumble</i>	155 kr



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
- Friterad broccoli med blomkålscreme, sesam och sumac** 195 kr
Deepfried broccoli with cauliflower purée, sesame and sumac

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

- Bakad röding med blomkålpuré, gurka och smörkokta potatiskulor** 295 kr
Ovenbaked artichoke, cauliflower purée, cucumber and butter potatoes
- 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
- Oxfile med bearnaisås, tomatsallad och pommes frites** 475 kr
Beef tenderloin 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

Kardemumma crème brûlée <i>Cardamon crème brûlée</i>	<i>115 kr</i>
Nybakad sockerkaka med rabarber och vaniljglass <i>Minute made sponge cake with rhubarb 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>

