

# BistroRoyal

## BESTÄLLA FÖR AVHÄMTNING

### Avhämtning

20% Take away rabatt på Avhämtning finns även att tillgå under hela dagen. Beställa på 040-6855656 eller [info@bistoroyal.se](mailto:info@bistoroyal.se)

## ATT BÖRJA MED - SNACKS

Vitlöksbröd 75 kr

Marinerade Oliver 60 kr

Marconamandlar 55 kr

Nötter 35 kr

## FÖRRÄTTER

**Bistro Royals Skagenröra på brioche toast, med rödlök och löjrom**

Liten **149 kr**

Stor **285 kr**

*Shrimp in dill mayo on brioche toast with red onion and bleak roe*

**Carpaccio med ruccola, grana padano, pinjenötter, olivolja & citron 145 kr**

*Carpaccio with arugula, grana padano, pine nuts, olive oil & lemon*

**Gratinerad getost med ruccola, portvinsglace och rostade valnötter 135 kr**

*Chevre au Gratin with arugula, portwin reduction and roasted walnuts. (G) (L)*

**Kammusslor i vitlök och persilja, med palsternackspure, ruccola och brioche toast. 159 kr**

*Scallops with garlic and parsley with parsnit puree, arugula and brioche toast. (L)*

**Bruschetta, grillat vitlöksbröd med tomat, basilika, vitlök, rödlök samt parmesanost. 125 kr**

*Bruchetta, grilled garlicbread, with tomato, basil, garlic, red onion and parmesan. (Vegan) (G)*

**Ost & Chark Planka manchego, marinerade oliver, picklade grönsaker och bröd (passar utmärkt för 2 pers) 225 kr**

*Charcuterie Board with Manchego, marinated olives, pickled vegetables and bread (serves 2)*

**Husets råbiff med tillbehör och rostat bröd. (endast för beställd) 200 gm 295 kr**

*Classic beef tartar with toasted bread. (only for ordered)*

# BistroRoyal

## VARMRÄTTER

**Grillad ryggbiff med potatiskaka, svamp och portvinsås. 285 kr**

*Grilled Sirloin with potato pancake, mushroom and portwine reduction.*

**Skinnstekt fjällrödingfi lé med skirat smör, kapris, rödbetor samt dillslungad potatis 285 kr**

*Grilled Arctic Char Fillet served skin-side-down with clarified butter, capers, beets and dill potatoes. (L)*

**Halstrad Torskrygg med potatispure, fänkål, pepparrot, brynt smör och krispig svartkål. 315 kr**

*Broiled Cod with potato puree, fennel, horseradish, beurre noisette and crispy black cabbage. (L)*

**Vitlöksmarinerad Grillad Lammfile med Pommes Anna och rotfrukter i reduktion med lingon. 335 kr**

*Garlic marinated lamb tenderloin with Pommes Anna and root vegetables in lingonberry reduction.*

**Bistro Royals kalvfile Oscar - Grillad Kalvytterfile med rösti, choronsås, kräftstjärtar, sparris och tryffel-olja. 335 kr**

*Bistro Royals Veal Oscar - grilled filet of veal with potato pancakes, Sauce Choron, lobster tails, asparagus and truffle oil.*

**Ravioli Funghi med svamp, spenat, vitlök och Grana panado. (L) (G) 225 kr**

*Ravioli Funghi with mushrooms, spinach, garlic and Grana padano. (L) (G)*

**Risotto Fruti de mare. (Kan även fås som vegen alternativ)**

**249 kr**

**225 kr**

*Risotto Frutti di mare. (Also available as a vegan option).*

**Bistros egna kalvköttbullar med potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka. (G) (L)**

Vuxen **249 kr**

Barn **149 kr**

*Bistro's own veal meatballs with potato purée, cream sauce, lingonberries and pickled cucumber.*

**Bistro Special-- 499 kr**

*Bistro Royals Skagenröra på brioche toast, med rödlök och löjrom*

*Bistro Royals kalvfilé Oscar - Grillad Kalvytterfilé med rösti, choronsås, kräftstjärtar, sparris och tryffelolja.*

*Klassisk Crème brûlée*

*(Kan inte kombineras med andra erbjudanden)*

# BistroRoyal

## EFTERRÄTTER

**Chokladfondant med hallon-couli, rostade nötter och vispad grädde. 120 kr**

*Chocolatefondant with raspberry-couli, roasted nuts Whipped Cream. (G)*

**Klassisk Crème brûlée 99 kr**

*Classic Creme Brulee. (L)*

**Affrogato, vaniljglass och espresso 99 kr**

**Hallonsorbet (Vegan) 105 kr**

**Tre sorters ost- (Gruyere, Saint Agur, Taleggio) serveras med fi konmarmelad och kex.**

**135 kr**

*Three types of cheese (Gruyere, Saint Agur, Taleggio) are served with fig jam and biscuits.*

**Chokladtryffel 32 kr**

**Bistro TRIPPEL - bryggkaffe, 3 cl MacAllan 12y och chokladtryffel 135 kr**