

BistroRoyal

BESTÄLLA FÖR AVHÄMTNING

Avhämtning

Alla vara rätter går bra att beställa för avhämtning. Vid avhämtning av mat fåt du 30 % rabatt på a la carte meny. Avhämtning finns även att tillgå under hela dagen. Beställa på 040-6855656 eller info@bistoroyal.se

ATT BÖRJA MED - SNACKS

Vitlöksbröd 65 kr

Marinerade Oliver 55 kr

Marconamandlar 49 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 135 kr

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

Gratinerad getost med ruccola, portvinsglace och rostade valnötter 125 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 garlic bread, 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) 195 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, kräftstjärter, 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.

Tagliatelle med blandsvamp, vitlök, grana padano och pinjenötter (G).(L) 235 kr

Tagliatelle with mixed mushrooms, garlic, grana padano and pinenuts. (G).(L)

Blandsvampprisotto med cocktailtomater och riven ost, (vegan). 235 kr

Mixed mushroom risotto with cocktail tomatoes and grated cheese. (Vegan)

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

Vuxen **249 kr**

Barn **110 kr**

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

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

Glass med vanilj och hallon, vegansk, ekologisk. 95 kr

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

129 kr

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

Chokladtryffel 30 kr