

# Bistro Södra 32

## INFORMATION

**Frågor angående allergi eller andra funderingar ber vi er att ta kontakt med oss i servisen!**

*If you're allergic to any food please let the service staff know when they take your order!  
Thank you and enjoy!*

## FÖRRÄTTER

### **Vitlöksbröd 55 kr**

*Serveras med yoghurt med smak av mynta.  
Garlic bread served with mint yogurt*

### **Klassisk toast Skagen 125 kr**

*A Swedish classic of hand peeled prawns wrapped in a lemon and dill mayonnaise served with toasted bread.*

*Vinrekommendation: Anna Codornio Cava*

### **Friterade Calamares 79 kr**

*Friterade bläckfiskringar av majsmjöl, serveras med aioli.  
Deep fried squid dusted in flour, served with aioli.*

*Vinrekommendation: Prosecco Organic*

### **Orientalisk Tapas 129 kr**

*Serveras med tzatziki, aubergineröra, ezme samt tunnbröd.  
Turkish plate of tzatziki, eggplant mix and ezme with flatbread.*

*Vinrekommendation: Petit Chablis*

### **Klassisk Ljörom toast 149 kr**

*A Classic Swedish caviar, Creme fraiche, and toast bread  
Vinrekommendation: Laroche Bourgogne Chardonnay*

### **Oxfile carpaccio 149 kr**

*Serveras med hemmagjord pepparrotskräm och kapisbär.  
Beef fillet Carpaccio with horseradish cream and Caper berries.*

*Vinrekommendation: Dark Horse Chardonnay*

### **Sigara Burek 79 kr**

*Friterade filodegsrullar fyllda med ost samt finhackad persilja.  
Serveras med en yoghurtsås med smak av mynta.*

*Deep fried cheese and parsley rolls served with a mint yogurt.*

*Vinrekommendation: Antica Osteria Bianco*

### **Gambas 159 kr**

*Jätteräkor med smak av vitlök, chilli och röd peppar.*

*Shrimps with garlic, chilli and red pepper.*

*Vinrekommendation: Pixa Sauvignon Blanc*

## VARMRÄTTER

### **Kalvschnitzel/Veal schnitzel 219 kr**

# Bistro Södra 32

*Serveras med stekt potatis, ärtor samt rödvinssås.  
Veal schnitzel served with fried potatoes green peas and red wine sauce.  
Vinrekommendation: Rib schack red, Zaccagnini Montepulciano*

## **Grillad Ryggbiff, 200 gr / Grilled sirloin beef, 200 gr 239 kr**

*Grillad & hängmörad Ryggbiff med sparris, grönsaker hemmagjorda pommes, lökringar och bearnaisesås.  
Grilled sirloin beef, asparagus, grilled vegetables, homemade fries, onion rings and bea sauce.  
Vinrekommendation: Pagus Ripasso, Pure`Malbec*

## **Grillad Kycklingfilé / Grilled Chicken 189 kr**

*Marinerad Kycklingfilé, serveras med grönsaker, bearnaisesås och sötpotatis pommes.  
Marinated Chicken Breast, Served with vegetables bearnaise sauce and sweet potato fries.  
Vinrekommendation: Coto Carnacha Crianza, Dark horse cab.sauvgnion*

## **Grillade Lammracks / Grilled Lamb chops 239 kr**

*Marinerade Lammracks, serveras med hemmagjord pommes, yoghurt dressing och grillade grönsaker.  
Marinade lamb chops, served with homemade fries with a yoghurt dressing and grilled vegetables.  
Vinrekommendation: Dancing Bull Zinfandel, Secret de Lunes Pinot Noir*

## **Grillad Oxfilé / Grilled Beef Tenderloin 200 g 239 kr**

*Serveras med gratäng, rostade rotfrukter och rödvinssås.  
Served with potato gratin, roasted root vegetables and red wine sauce.  
Vinrekommendation: Artesis Cote du Rhone, Raimat Boira Garnacha*

## **Grillmix / Mix grill 289 kr**

*Oxfilé, Kycklingfilé, Lammracks, nötfärsbiffar,  
serveras med finskuren pommes, sallad samt 3 olika såser.  
Gäller ej Enjoy  
A Mix Grill plate of Beef fillet, Chicken fillet, Lamb racks, meatballs served with homemade fries, 3 different sauces and salad  
Vinrekommendation: Barbera d`Asti, Dark Horse Cab. Savugnion*

## **Hamburgare / Cheeseburgare 179/189 kr**

### **Bräserad Oxkind 239 kr**

*Serveras med potatismos, stekta rotfrukter och rödvinssås.  
Served with Mashed Potato fried Vegetables and Red Wine Sauce.  
Vinrekommendation: Pure`Malbec, Pagus Bissanno Ripasso*

### **Lammlägg / Leg of lamb 229 kr**

*Serveras med vitlöks och persilja potatismos, stekta grönsaker och rödvinssås  
Served with garlic mashed potatoes and red wine sauce  
Vinrekommendation: Larone Shiraz, Rib Schack Red*

## PASTA

### **Oxfile Pasta / Fillet of beef 189 kr**

*Oxfile med portobello svamp, grädde samt persilja och parmesan ost.  
Sliced Beef fillet with portobello mushrooms, cream and parsley and parmesan.  
Vinrekommendation: Dark Horse Cabernet Sauvignon, Pagus Bissano Ripasso*

### **SkaldjursPasta / Seafood pasta 199 kr**

*Lax och räkor med pesto gjord på soltorkade tomater och grädde.  
Salmon and prawn with a sun dried tomato pesto and crea.  
Vinrekommendation: Pava Sauvignon Blanc*

## FISK/FISH

### **Fisksoppa / Fish soup 199 kr**

*Fisk, skaldjur med gräddbaserad hemmagjord fiskfond  
Cod, Salmon and Prawns in a creamy lobster stock-based soup  
Vinrekommendation: Kuentz Bas Riesling*

### **Hälleflundra / Halibut fish 249 kr**

*Serveras med skaldjur krocketter, grönsaker, sparris, brynt smör och riven pepparrot  
Halibut served with seafood croquette potato vegetables asparagus burnt butter and grated  
horseradish  
Vinrekommendation: Laroche Bourgogne Reserva, Pava Sauvignon Blanc*

### **Skaldjurs tallrik / Sea food platter 209 kr**

*Vinrekommendation: Anna Codorniu Cava, Dark Horse Chardonnay*

### **Fish and Chips 189 kr**

*Bread crumbed Plaice fillet with Fries and Tartar Sauce.  
Vinrekommendation: Antica Osteria Bianco*

## VEGETARISK/VEGETARIAN

### **Pasta vegetale 189 kr**

*Med wokade grönsaker, Kronärtskocka Pesto samt vitlök.  
With Fried vegetables, Artichoke Pesto and garlic.*

### **Vegetarisk tallrik 189 kr**

*Vinbladsdolmar, grillad halloumi, marinerade oliver, kronärtskocka, burek, tzatziki,  
aubergineröra serveras med sötpotatis samt vitlöksbröd.  
Stuffed grape vine leaves, grilled halloumi, marinated olives, artichoke, burek, tzatziki,  
aubergine dip sauce. served with sweet potatoes and garlic bread.*

## NACHOS

### **Nachos med kött / Nachos with meat 189 kr**

*Nachos med oxfilé bitar och 3 sorters dipp.  
Nachos with ox fillet pieces and 3 sorts of dip.*

### **Vegetarisk Nachos / Vegetarian Nachos 159 kr**

*Nachos med ost, finhackad paprika samt 3 sorters dipp.  
Nachos with cheese served with Finely diced peppers and 3 types of dip sauce.*

## BARNMENY / KIDS MENU

**Hamburgare med eller utan ost samt pommes  
Hamburgers with or without cheese and with fries 79 kr**

**Grillad kycklingfilé med pommes.  
Grilled chicken fillet with fries. 79 kr**

**Spagetti Med Köttfärssås.  
Spaghetti With Mince meat sauce. 79 kr**

**EFTERRÄTTER / DESSERTS**

**Crème Brulee 105 kr**

*Serveras med sorbet och frukt  
Served with sorbet and fruit*

**Pannacotta 89 kr**

*Saffrans pannacotta  
Saffron and Pannacotta*

**Broken Snickers 89 kr**

**Sorbe / Sorbet 89 kr**

*Tre sorters sorbet med bär.  
Three types of sorbet with berries.*

**Glass / Ice cream 79 kr**

*Tre sorters glass med jordgubbar.  
Three types of ice cream with strawberries.*

**Bistro Stil på Ostbricka / Our own creation of cheese plate 159 kr**

*Ostbricka med marmelad.  
Cheese Platter with Marmalade.*

**Choklad Älskaren / Chocolate lover 70 kr**

*Hemmagjord chokladfudge.  
Homemade chocolate fudge Plate.*