

NAPOLYON

BISTRO et BAR

Sällskapsmeny vår 2024

[FÖRRÄTTER]

CHEVRE CHAUD

Gratinerad Monte Enebro getost, surdegsbröd, rökt honung, syrad rödbeta, balsamico, Marcona mandel

LÖJROM

Blinier med löjrom, smetana, rödlök, dill

JAMBON DE BAYONNE

Lagrad skina från Bayonne, Comteost, cantaloupemelon, friterad kapris, salvia, Espelette peppar

[VARMRÄTTER]

FJÄLLRÖDING

Svensk fjällröding, brynt smörsås med ramslök & rom, mandelpotatispuré, Västerbottenost, senapsfrö, Timutpeppar

ENTRECOTE

Grillad svensk entrecote, varmslagen Bearnaise, Marinda tomatsallad, rödvinssås, pommes frites

GNOCCHI

Stekt gnocchi, Beurre blanc, Parmigiano Reggiano, bellaverde, Karl Johan svamp, grönkål

TRYFFELPASTA

Färsk tagliatelle, färsk tryffel, vitlök, parmesan, ostronskivling, solrosfrö

[DESSERT]

HJORTRON

Varma hjortron, färskostglass, havreflarn, salt dulce de leche, rosmarin

CHOKLAD

Choklad `snickers` kaka, brownie, kolafudge, jordnötter, pistagenötter, havssalt

SORBET

Citronsorbet, rostad vit choklad, frystorkade jordgubbar

2 rätter 575,-

3 rätter 675,-

[FAMILY STYLE]

Maten kommer i sharing style och delas vid bordet. Serveras endast till hela sällskapet.

KRONÄRTSKOCKA
POTATISCHIPS med löjrom
SALCHICHON
CHORIZO
JAMBON DE BAYONNE
OLIVER
SURDEGSBRÖD

OXFILE PROVENCALE
Hängmörad svensk oxfile, råstekt potatis, örtsmör, rödvinssås, haricot vertes

750,- p.p

Om du har några allergier eller andra frågor, tveka inte att fråga vår personal.

Facebook & Instagram: [@BistroNapolyon](#)