

# NAPOLYON

BISTRO et BAR

## Sällskapsmeny vår 2024

### [FÖRRÄTTER]

#### SPARRIS

Grön och vit sparris, Bearnaise, senapsfrö, friterad potatis, rostade pumpakärnor

#### TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, surdegsbröd, pepparrot, syrad lök

#### LÖJROM

Blinier med löjrom, smetana, rödlök, dill

#### JAMBON DE BAYONNE

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

### [VARMRÄTTER]

#### GNOCCHI

Stekt gnocchi, Beurre Blanc, Parmigiano Reggiano, sparris, ramslök, ostronskivling

#### ÖRING

Öringfilé från Sirdalen, Beurre Blanc med löjrom & gräslök, primörer, Timutpeppar

#### ENTRECOTE

Grillad svensk Entrecote, ramslöks Bearnaise, tomatsallad, pommes frites, rödvinsås

#### TRYFFELPASTA

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

### [DESSERT]

#### RABARBER

Rostad rabarber, rabarbersorbet, crumble på mandel & vit choklad, lavendelkaramell

#### CHOKLAD

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

#### MONTE ENEBRO

Spansk getost, serveras med rökt honung, fikonmarmelad & knäcke

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, rödvinsås, haricot vertes

750,- p.p

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

Facebook & Instagram: [@BistroNapolyon](#)