

# NAPOLYON

BISTRO et BAR

## Sällskapsmeny jan-feb 2025

### [FÖRRÄTTER]

#### LÖJROM

Blinier med löjrom, smetana, rödlök, citron

#### RÅBIFF

Dragon & jalapenomajonnäs, picklad rödbeta, silverlök, kapis, surdegssmulor, kripig Fyrtornsost

#### ARANCINI

Friterade risbollar, dragon, ostronskivling, färskost, tryffelaioli, Parmesan

### [VARMRÄTTER]

#### FJÄLLRÖDING

Sandefjordsås, löjrom, brynt potatispuré, Västerbottenost, savoykål, Timutpeppar

#### ENTRECOTE

Grillad svensk Entrecote, dragonmajonnäs, Bordelaisessås, karamelliserad & picklad lök, pommes frites, krasse

#### TRYFFELPASTA

Färsk pappardelle, färsk svart tryffel, portabello, Parmigiano Reggiano

#### KRONÄRTSKOCKA

Sandefjordsås, tångkaviar, brynt potatispuré, savoykål, Timutpeppar

### [DESSERT]

#### CRÈME BRÛLÉE

Vanilj, havtorn, crumble

#### KOKOS

Kokossorbet, rostad kokos, lingon, dulce de leche, maräng

#### CHOKLADTRYFFEL

Hemgjord tryffel rullad i torkade lingon

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, Sobrasada, råstekt  
potatis, Karl Johansvamp, vitlökssmör,  
bellaverde, Bordelaisessås

750,- p.p

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

Facebook & Instagram: [@BistroNapolyon](#)