

NAPOLYON

BISTRO et BAR

Sällskapsmeny

[FÖRRÄTTER]

BURRATA

Cantaloupemelon, vattenkrasse, Timutpeppar,
Marconamandel, hallonhonung

LÖJROM

Blinier med löjrom, smetana, rödlök, citron, pepparrot

WAGYU CARPACCIO

Carpaccio på Wagyu Bresaola, tryffelmajonnäs,
Parmigiano Reggiano, syrad lök

[VARMRÄTTER]

RISOTTO

Fransk vit vårsparris, Parmesan,
Arborioris, pesto, getost

ÖRING

Öringfilé från Sirdalen, Beurre blanc,
limeblad, grönärtspuré

ENTRECOTE

Sauce Bearnaise, pommes frites,
pepprig rödvinssås, vattenkrasse

TRYFFELPASTA

Färsk pappardelle, färsk svart tryffel,
portabello, Parmigiano Reggiano

[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.

MARCONAMANDLAR
KRISPIG KRONÄRTSKOCKA
POTATISCHIPS med löjrom
NOCELLARA OLIVER
SALCHICHON
CHORIZO
SURDEGSBRÖD

OXFILE PROVENCALE
Hängmörad svensk oxfile. Serveras med råstekt
potatis, brynt Sobrasada- och Parmesansmör,
haricot vertes, Karl-johansvamp, rödvinssås

795,- p.p

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

Facebook & Instagram: [@BistroNapolyon](#)