

NAPOLYON

— BISTRO et BAR —

Sällskapsmeny

[FÖRRÄTTER]

LÖJROM

Bliner med löjrom, smetana, rödlök, gräslök, pepparrot, dill

RÅBIFV

Råbiff på innanlår, rökt Vesterhavssost, tryffelmajonnäs friterad lök, syrad svamp

ARANCINI

Comte, citrontimjan, jalapeno, fikonmarmelad, Parmesan

[VARMRÄTTER]

TORSKRYGG

Skrei torsk, Sandefjordsås, rabarber, jordärtskockspure, majrova, agretti

ENTRECOTE

Grillad svensk entrecote från Skövde, sauce Bearnaise, pommes frites, sauce Bordelaise

VIT SPARRIS

Grillad vit sparris, risotto med ramslökspesto, pumpakärnor, Parmigiano Reggiano, ramslöksskapis

2 rätter 575,-

3 rätter 675,-

[DESSERT]

CREME BRULEE

Salted caramel creme brulee

CHOKLAD

Brynt smör choklad delice, Cointreau, rostad vit choklad, misokaramell

SORBET

Dagens sorbet med pocherad rabarber och rostad vit choklad

[FAMILY STYLE]

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

MARCONAMANDLAR

NOCELLARA OLIVER

SALCHICHON

CHORIZO

POTATISCHIPS med löjrom

ARANCINI - Comte, fikonmarmelad

SURDEGSBRÖD

OXFILE PROVENCALE

Hängmörad helstekt svensk oxfilé. Serveras med råstekt potatis, rödvinssås med fermenterad Kampotpeppar, brynt ört- och vitlökssmör, haricots vertes, körsbärstomat

795,- p.p

Om du har några allergier, vill veta våra produkters ursprung eller har andra frågor, tveka inte att fråga vår personal.

Facebook & Instagram: @BistroNapolyon