

NAPOLYON

— BISTRO et BAR —

Sällskapsmeny

[FÖRRÄTTER]

LAXTARTAR

Eldad laxtartar, fänkål, äpple, fläderemulsion, ramlökskapris, ängssyra

ZUCCHINIBLOMMA

Tempurafriterade zucchinibloomor, getfärskost, gremolata, grillad citron

BLACK ANGUS BRESAOLA

Carpaccio på Black Angus bresaola, Parmiggiano Reggiano, dragon, vattenkrasse, tändstickspotatis

[VARMRÄTTER]

ÖRING

Öringfilé från Sirdalen, Beurre Blanc, fläder, sparris, forellrom, mandelpotatispuré

VIT SPARRIS

Grillad vit sparris, risotto med ramlökspesto, Marconamandlar, Parmigiano Reggiano, ramlökskapris

ENTRECOTE

Grillad svensk entrecote från Skövde, sauce Bearnaise, pommes frites, rödvinssås, grillad vårlök

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.

NOCELLARA OLIVER

MARCONAMANDLAR

BLACK ANGUS CARPACCIO

POTATISCHIPS - LÖJROM, SMETANA

FYRTORNSOST - GRÖN TOMATMARMELAD

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](#)