


À LA CARTE**TILLTUGG / SNACKS**

Vitlöksbröd / <i>Garlic bread</i>	75 kr
Marinerade oliver / <i>Marinated olives</i>	60 kr
Marconamandlar / <i>Marcona almonds</i>	55 kr
Nötter / <i>Nuts</i>	35 kr

SNAPS / DIGESTIF

Skåne akvavit	25 kr / cl
O.P. Andersson	25 kr / cl
Jägermeister	25 kr / cl
Gammeldansk	25 kr / cl

FÖRDRINKAR**PRE-DINNER DRINKS**

Champagne - Etienne Dumont Brut	699 kr
Cava - Estrella de Oro Brut	98 / 450 kr
Prosecco - Ttreviso Extra Dry	110 / 449 kr
Kir Royal - Creme de cassis, mousserande vin <i>Creme de cassis, sparkling wine</i>	119 kr
Aperol Spritz - Aperol, cava, Sprite, apelsin <i>Aperol, cava, Sprite, orange</i>	135 kr
Gin & Tonic - Beefeater gin, tonic, citron <i>Beefeater gin, tonic, lemon</i>	4cl 125 / 6cl 149 kr
Dry Martini - Gin, torr (dry) Wermouth	6cl 149 kr
Cosmopolitan -Vodka, Cointreau, lime, tranbärsjuice <i>Vodka, Cointreau, lime, cranberry juice</i>	6cl 149 kr

Bistro Royal
FÖRRÄTTER / STARTERS

Bistro Royals skagenröra på brioche toast, med rödlök och löjrom <i>Shrimp in dill mayo on brioche toast with red onion and bleak roe</i>	Liten / small 149 kr Stor / large 285 kr
Carpaccio med rucola, grana padano, pinjenötter, olivolja & citron <i>Carpaccio with arugula, grana padano, pine nuts, olive oil & lemon</i>	145 kr
Gratinerad getost med rucola, portvinsglace och rostade valnötter <i>Chevre au Gratin with arugula, portwin reduction and roasted walnuts. (G) (L)</i>	135 kr
Kammusslor i vitlök och persilja, med palsternackspuré, rucola och brioche toast. <i>Scallops with garlic and parsley with parsnip puree, arugula and brioche toast. (L)</i>	159 kr
Bruschetta, grillat vitlöksbröd med tomat, basilika, vitlök, rödlök och veganost. <i>Bruchetta, grilled garlicbread, with tomato, basil, garlic, red onion and parmesan. (Vegan) (G)</i>	125 kr
Ost & Chark Planka manchego, marinerade oliver, picklade grönsaker och bröd (passar utmärkt för 2 pers) <i>Charcuterie Board with Manchego, marinated olives, pickled vegetables and bread (serves 2)</i>	225 kr

Allergier? Vänligen prata med personalen. / *Allergies? Please speak to our staff.*



À LA CARTE

VARMRÄTTER/ MAINS

Grillad ryggbiff med potatiskaka, svamp och portvinsås. <i>Grilled Sirloin with potato pancake, mushroom and portwine reduction.</i>	285 kr
Skinnstekt fjällrödingfilé med skirat smör, kapris, rödbetor samt dillslungad potatis <i>Grilled Arctic Char Fillet served skin-side-down with clarified butter, capers, beets and dill potatoes. (L)</i>	285 kr
Halstrad Torskrygg med potatispuré, fänkål, pepparrot, brynt smör och krispig svartkål. <i>Broiled Cod with potato puree, fennel, horseradish, beurre noisette and crispy black cabbage. (L)</i>	315 kr
Vitlöksmarinerad Grillad Lammfilé med Pommes Anna och rotfrukter i reduktion med lingon. <i>Garlic marinated lamb tenderloin with Pommes Anna and root vegetables in lingonberry reduction.</i>	335 kr
Bistro Royals kalvfilé Oscar - Grillad Kalvytterfilé med rösti, choronsås, kräftsjärtar, sparris och tryffelolja. <i>Bistro Royals Veal Oscar - grilled filet of veal with potato pancakes, Sauce Choron, lobster tails, asparagus and truffle oil.</i>	335 kr
Ravioli Funghi med svamp, spenat, vitlök och Grana panado. (L) (G). <i>Ravioli Funghi with mushrooms, spinach, garlic and Grana padano. (L) (G)</i>	225 kr
Risotto Fruti de mare. (Kan även fås som vegan alternativ) <i>Risotto Frutti di mare. (Also available as a vegan option).</i>	249 / 225 kr
Bistros egna kalvköttbullar med potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka. (G) (L) <i>Bistro's own veal meatballs with potato puré, cream sauce, lingonberries and pickled cucumber</i>	Vuxen 249 kr Barn 149 kr

MENU ROYALE

Toast Skagen, kalvfilé & crème brûlée
Toast Skagen, veal fillet & crème brûlée

499 kr

Kan inte kombineras med andra erbjudanden
Cannot be used in conjunction with other offers

Allergier? Vänligen prata med personalen. / *Allergies? Please speak to our staff.*


À LA CARTE**EFTERRÄTTER / DESSERTS**

Chokladfondant med hallon-couli, rostade nötter och vispad grädde. (G) <i>Chocolatfondant with raspberry-couli, roasted nuts whipped cream. (G)</i>	120 kr
Crème brûlée	99 kr
Affogato, vaniljglass och espresso <i>Affogato, vanilla ice cream and espresso</i>	99 kr
Hallonsorbet (Vegan) <i>Raspberry sorbet (Vegan)</i>	105 kr
3 x ost - gruyere, saint agur, taleggio. Serveras med fikonmarmelad och kex. <i>3 x cheese - gruyere, saint agur, taleggio. Served with fig jam and biscuits.</i>	135 kr
Chokladtryffel <i>Chocolate truffle</i>	32 kr
Bistrons trippel - bryggkaffe, 3 cl MacAllan 12 och chokladtryffel <i>Bistro tripple - filtercoffee, 3 cl MacAllan 12 and chocolate truffle</i>	139 kr

KAFFE/ COFFEE

Zoegas bryggkaffe / <i>Filter coffee</i>	39 kr
Te / <i>Tea</i>	39 kr
Cappuccino	52 kr
Espresso enkel / <i>Single espresso</i>	35 kr
Espresso dubbel / <i>Double espresso</i>	45 kr
Caffè macchiato	52 kr
Caffè latte	55 kr
Varm chocklad / <i>Hot cocoa</i>	55 kr
Chokladtryffel / <i>Chocolate truffle</i>	32 kr

DESSERTVIN / SWEET WINE

Sauterne	5 cl 88 kr
Grådask / <i>Tawny Port</i>	5 cl 78 kr

KAFFEDRINKAR/ COFFEE DRINKS

4 cl 140 kr / 6 cl 170 kr
Irish Coffee Kaffe, Farinsocker, Irish Whiskey, Grädde <i>Coffee, brown sugar, Irish whiskey, cream</i>
Kaffe Bistro Royal Xanté, kaffe och Grädde <i>Xanté, coffee and cream</i>
Kaffe Karlsson Kaffe, Bailey's, Cointreau, grädde <i>Coffee, Bailey's, Cointreau and Cream.</i>
Espresso martini Vodka, kaffelikör, espresso <i>Vodka, coffee liqueur, espresso</i>

Allergier? Vänligen prata med personalen. / *Allergies? Please speak to our staff.*