



# Bistromeny

## SNACKS

Marconamandlar 65 kr

Nocerella Oliver 65 kr

Lokal salami 65 kr

Gästis Räkmacka med handskalade räkor (150 g)

195 kr

Lättrimmad lax med dillstuvad potatis, citronpärlor, dillmarmelad & inlagd rödlök

245 kr

Högrevsburgare med briochebröd, bbq dressing, krispsallad, rökt cheddar & friterad lök

195 kr

Dressad bladsallad med getost, valnötter, lök, tomat & picklad gulbeta

185 kr

Vegetarisk kroppkaka med svamp, brynt smör, rostade hasselnötter & rårörda lingon

245 kr

Köttbullar med gräddsås, potatispuré, lingon och pressgurka

Halv 125kr / Hel 195 kr

## TILLBEHÖR

Pommes / Sötpotatispommes

50 kr

Lime majonäs/ Bbq dressing / Senapskräm

20 kr/ st



# Drycker

## MOUSSERANDE

Eureka, cava Brut, Spanien	115 kr	545 kr
Champagne Bouché, Cuvée Résevée Brut	185 kr	895 kr

## VITT

Leitz, Riesling Organic Trocken, Tyskland	115 kr	495 kr
Reyneke, Biodynamic Sauvignon Blanc, Sydafrika	140 kr	645 kr
Brocard, Chablis Sainte Claire, Frankrike	160 kr	745 kr

## ROSÉ

Leitz, Eins Zwei Dry Rosé, Tyskland	115 kr	495 kr
-------------------------------------	--------	--------

## RÖTT

Casa Brancaia, TRE, Italien	125 kr	545 kr
Chaume-Arnaud, Côtes du Rhône, Frankrike	135 kr	645 kr
Molitor, Haus Klosterberg Pinot Noir, Tyskland	160 kr	745 kr

## ÖL

Mariestad Export 5,3 % (Fatöl)	89 kr/40 cl
Estrella Damm 4,2 % (Fatöl)	95 kr/40 cl
Österlen Hell 4,5 % (Glutenfri)	85 kr/33 cl
Österlen Bocken i Backarna 6,5 %	90 kr/33 cl
Österlen IPA 6,5 %	90 kr/33 cl
Österlen ÄPA 4,2 %	95 kr/33 cl
Österlen Weisse 5,0 %	95 Kr/50 cl

## SNAPS

OP Andersson, Absolut, Skåne, Piratens Besk, Hallands Fläder	25 kr/cl
--	----------

## ALKOHOLFRITT

Läsk, loka, lättöl	39 kr/33 cl
Apolinaire 3 / 7	50 kr/27 cl
Golden Cider Company Äpple / Rabarber	65 kr/27 cl
Årets Skörd Äppelmust	45 kr/27 cl
Österlen Alkoholfri Lager / IPA	50 kr/33 cl