

Meny Bistro 46

Varmrätt

Ostburgare 240:-

med baconjam, krispsallad, lök, klassisk dressing & pommes

Veganburgare 235:-

med veganmajonnäs, krispsallad, lök, picklad gurka & pommes

Ceasarsallad 230:-

med kycklingbröst, bacon, krutonger & grana padano

Svamp & västerbottenrisotto 250:-

smörsteka kantareller & hasselnöt-parmesanchips

Salsiccapasta 255:-

med champinjoner, tryffelcrème, grädde & parmesan

Grillad ryggbiff 325:-

med smörstekt svamp, pommes, ört-vitlökssmör & rödvinsås

Fjällröding 275:-

champagne & romsås, dillolja, rädisa, krasse, picklad fänkål & kokt potatis

Fish & chips 255:-

med dansk remoulad

Nötköttbullar 255:-

med konjaksgräddsås, rårörda lingon, pressgurka & kokt potatis

Förrätt

Carpaccio 155:-

wasabidressing, krasse, rädisa & parmesan-hasselnötschips

Gräddkokta kantareller 175:-

på toast toppad med västerbottenost

Räksmörgås 175/255:-

skalade räkor, citronmajonnäs, rödlök, dillolja & kokt ägg

Pumpasoppa 155/225:-

med ingefära, kokosmjölk, örtolja, rostade frön & grillat bröd

Barsnacks

Dirty fries med pickles, 125:-

bacon & het dressing

Marinerade oliver 65:-

Ölkorv 55:-

Dessert

Chokladfondant med 120:-

apelsincurd

Klassisk äppelpaj med 130:-

vaniljglass

Vid allergier eller specialkost så tveka inte att fråga personalen

BISTRO 46

Meny Bistro 46

Main

Cheese burger 240:-

with baconjam, crisp salad, onion, classic burger dressing & fries

Vegan burger 235:-

with vegan mayo, crisp salad, pickled cucumber, onion & fries

Cesar salad 230:-

with chicken breast, bacon, croutons & grana padano

Mushroom risotto 250:-

with "västerbotten" cheese, fried chanterelle & hazelnut-parmesan crisps

Salsicca pasta 255:-

with mushrooms, truffle, creme & parmesan

Grilled sirloin steak 325:-

with fried mushrooms, fries, herb-garlic butter & red wine sauce

Mountain char 275:-

champagne & roe sauce, boild potato, cress, radish, dill oil & pickled fennel

Fish & chips 255:-

with danish remoulad

Beef meatballs 255:-

with brandy cream sauce, lingonberries, pickled cucumber & boiled potato

If you have any allergies or special diet, don't hesitate to ask the staff

Starter

Carpaccio 155:-

wasabi dressing, cress, radish & parmesan-hazelnut crisps

Creamd chanterelles 175:-

on toast topped with "västerbotten" cheese

Shrimp sandwish 175/255:-

shrimp, lemon mayo, red onion, dill oil & boild egg

Pumpkin soup 155/225:-

ginger, coconut milk, herb oil, toasted seeds & grilled bread

Barsnacks

Dirty fries with pickles, bacon & hot dressing 125:-

Marinated olives 65:-

Salami 55:-

Dessert

Classic apple pie with vanilla ice cream 130:-

Chocolate fondant with orange curd 120:-

BISTRO 46