

# BISTRO BEO

## FINGER FOOD

<sup>Vegete</sup> OLIVER ... 35,-  
<sup>Vegete</sup> RÖKTA MANDLAR ... 35,-  
<sup>Vegete</sup> CHIPS & DIPP ... 35,-  
FISHTACO ... 75,-  
\* Går att få vegetarisk \*

HASSELBACK MED LÖJROM ... 95,-  
RÖKTA BLÅMUSSLOR ... 75,-  
<sup>Vegete</sup> GRUYÈRE & SVAMP TARTE ... 35,-  
SHRIMPCKAKE ... 65,-

## OST & CHARK ... 125,- PP

*bröd, fikonsmörja, två ostar och två chark*

## SCROCCHIARELLA

### CARNE ... 159,-

*Husets chark toppat med parmesan & ruccola*

### DI MARE ... 159,-

*Husets skaldjur toppat med parmesan & ruccola*

### VEGGIE ... 159,-

*Husets vegetariska toppat med parmesan & ruccola*

## KVÄLLENS HUSMAN ... 165,-

*Fråga vår personal så berättar vi mer*

## SMÅ GOA

### CEVICHE ... 135,-

*Tonfisk, avokadokräm, syradrättika, soja, chili, gräslök*

\* Vintips: Martin Codax Albarino \*

### PILGRIMSMUSSLA ... 135,-

*Med variation på jordärtsskocka, rökt forellrom & dillolja*

\* Vintips: Giesen Sauvignon blanc \*

### <sup>Vegete</sup> BETOR ... 135,-

*Med getostkräm, saltrostade pinjenötter, oxalis, consommé på rödbeta & svartvinbär*

\* Vintips: Le Contesse Prosecco \*

### RÅBIFF HALV / HEL ... 135,- 195,-

*Ryggbiff, kycklingskinn emulsion, syrad lök, krasse, rå hyvlade champinjoner, friterad potatiskrisp*

\* här rekommenderar vi en Mellerud eko pilsner \*

## STORA GOA

### PULLED BEEF BURGER ... 195,-

*Picklad selleri, sallad, tomat & mango salsa, chipotlemajo & pommes*

\* går att få vegetarisk \*

### LÅNGA ... 245,-

*Serveras med sotad kål, blomkålskräm, tryffelsmör samt en äppelcidarskum*

\* Vintips: Giesen Sauvignon blanc \*

### RYGGBIFF ... 245,-

*Serveras med rökt svamp, picklad lök, confiterade tomater samt en parmesangratinerad potatispuré med en rödvinsås*

\* Vintips: ConoSur Cabernet Sauvignon \*

## KVÄLLENS 3 RÄTTERS ... 395,-

*fråga vår personal så berättar vi mer*

## DESSERT

### FATTIGA RIDDARE ... 105,-

*serveras med punchglass, myltade hjortron och maräng*

### CREME BRULÉ ... 95,-

### LIME & MYNTA CHEESECAKE ... 105,-

*serveras med blåbärs glass, drömkaka och fermenterade blåbär*