



**BISTRO  
GRAND**  
FALKENBERG

## FÖRRÄTTER

### SOTAD LAXSASHIMI

**Majs, brynt sojasmör, chilimajonäs & sojabönor.**  
*Seared salmon sashimi, corn, browned soy butter,  
chili mayonnaise, soybeans*

**185 kr | G | Ä | M |**

*God dryck till: Maximin Riesling eller Pine Ridge NEIPA*

### PEPPARRÖKT KRONHJORT

**Kantarelltoast, picklade kantareller & riven Havgus  
12 ost.** *Pepper-smoked red deer roast, chanterelle toast,  
pickled chanterelles, grated Havgus 12 cheese*

**185 kr | G | Ä | M |**

*God dryck till: Charles Baur Pinot Noir eller Falcon*

### CHARKTALLRIK

**Kökets utvalda svenska och italienska delikatesser.**  
*The kitchen's selection of Swedish and Italian delicacies*

**185 kr | G | Ä | M |**

*God dryck till: Barbera d'Alba eller Peroni Gran Reserva*

## SMÅRÄTTER

### VITLÖKSBRÖD

*Garlic bread 68 kr | G | Ä | M |*

### FRITERADE OSTBOLLAR

**Tomat/jalapenomarmelad.** *Deep fried cheese with tomato  
and jalapeño marmalade*

**69 kr | G | Ä | M |**

### MINIMOULES

**90 kr | G | M |**

### FRITERAD ANSJOVIS

**Aioli.** *Deep fried anchovies with aioli 72 kr | G | Ä |*

### 2 X OST

*2 x cheese 90 kr | G | M |*

### LOADED FRIES

**Chorizomajonäs & jalapenoketchup.**

*Chorizo mayonnaise & jalapeño ketchup 85 kr | Ä | M |*

### KANTARELLTOAST

*Chanterelle toast 95 kr | G | Ä | M |*

### OLIVER

*Olives 59 kr*

*Små goda rätter som passar som  
tilltugg, eller att börja middagen med.  
2-3 smårätter är som en vanlig förrätt.*

*Small delicious dishes that work as  
snacks or to start your meal. 2-3  
small dishes are equivalent to a  
regular appetizer.*

Tagga oss gärna på [@bistrograndfalkenberg](https://www.instagram.com/bistrograndfalkenberg)

Allergener: G = Gluten M = Mjölprotein N = Nötter Ä = Ägg Har du någon annan allergi? Prata med oss så hjälper vi dig.



# BISTRO GRAND

FALKENBERG



## VINPAKET

### SOMMELIERENS VAL

LILLA: 250 kr  
(2 glas)

STORA: 315 kr  
(3 glas inkl. dessertvin)



Scanna QR-koden för att  
läsa hela vår vinlista

## VARMRÄTTER

### GRILLAD RYGGBIFF

**Chimichurri, rostad lökemulsion, pommes frites & parmesan.** Grilled sirloin, Chimichurri, roasted onion emulsion, french fries, parmesa

329 kr | Ä | M |

God dryck till: 'Quinta Sardonía eller Eriksberg Karaktär

### BISTRONS HÖGREVSBURGARE

**Svenskt kött, två sorters ost, chorizomajonäs, picklad rödlök, saltgurka, jalapenoketchup & pommes frites**

Bistro-style chuck burger, swedish meat two kinds of cheese, chorizo mayonnaise, pickled red onion, pickles, jalapeño ketchup & french fries

235 kr | G | Ä | M |

**Vegetariskt alternativ = Portabellaburgare**

Vegetarian = Portabella

God dryck till: Old Vine Zinfandel eller Falcon

### OXFILÉPASTA

**Portabella, gorgonzola & oxfilé**

Beef tenderloin pasta with portabella, gorgonzola and beef tenderloin

245 kr | G | Ä | M |

**Vegetariskt alternativ = samma pasta utan oxfilé 215 kr**

Vegetarian = same pasta without beef tenderloin 215 kr

God dryck till: Langhe Nebbiolo eller Birra Poretti

### HJORTWALLENBERGARE

**Potatis/jordärtskockspuré, brynt smör, ärtor, rårörda lingon & picklade kantareller**  
Venison Wallenbergare, potato and Jerusalem artichoke purée browned butter, peas, lingonberries & pickled chanterelles

245 kr | G | Ä | M |

God dryck till: Collemattoni Rosso d'Montalcino eller Eriksberg Karaktär

### MOULES FRITES

**Grädd/vitvinskokta musslor, pommes frites & aioli**

Cream/white wine-steamed mussels, French fries & aioli

275 kr | G | Ä | M |

God dryck till: Chablis eller Kronenburg 1664 Blanc

### HALSTRAD RÖDINGFILÉ

**Stekta kantareller, musslor, pommes Anna & musselskum**  
Seared arctic char fillet, sautéed chanterelles, mussels pommes Anna & mussel foam

329 kr | M |

God dryck till: Langhe Bianco eller Poretti

### KANTARELLTOAST DE LUXE

**Gräddstuvade kantareller, rökt hjortstek, picklade kantareller & Havgus 12 ost.**

Chanterelle toast de luxe, cream chanterelles, smoked venison, pickled chanterelles & Havgus 12 cheese

259 kr | G | M |

God dryck till: Barbera d'Alba eller Staropramen

Tagga oss gärna på [@bistrograndfalkenberg](https://www.instagram.com/bistrograndfalkenberg)

Allergener: G = Gluten M = Mjölkeprotein N = Nötter Ä = Ägg Har du någon annan allergi? Prata med oss så hjälper vi dig.



**BISTRO  
GRAND**  
FALKENBERG

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE

Serveras med Havtornssorbet  
*Served with sea buckthorn sorbet*  
110 kr | Ä | M |  
God dryck till: Sauternes

### INGEFÄRS/LINGON- INKOKT PÄRON

Rosmarinparfait & havre crunch. Ginger/lingonberry  
*poached pear, rosemary parfait & oat crunch*  
110 kr | G | Ä | M |  
God dryck till: Moscato d'Asti

### HASSELNÖTSKAKA

Chokladbavaroise & rårörda blåbär  
*Hazelnut cake, chocolate bavarois & blueberries*  
110 kr | G | Ä | M | N |  
God dryck till: Recioto della Valpolicella

## DESSERTVIN

*Din dessert blir minst  
dubbelt så god med  
ett glas dessertvin,  
unna dig det!*

65KR (4CL)

## KAFFE

**KAFFE 32 kr**

**ESPRESSO ENKEL 28 kr**

**ESPRESSO DUBBEL 36 kr**

**CAPPUCCINO 42 kr**

**CAFFÉ LATTE 42 kr**

**TE 28 kr**

## EFTER MATEN

**IRISH COFFEE (4cl)**

126 kr Tullamore dew, kaffe,  
farinsocker och grädde

**KAFFE KARLSSON (4cl)**

126 kr Baileys, cointreau, kaffe och grädde

**LEONARD SACHS (4cl)**

126 kr Kaffelikör, Grand Marnier,  
kaffe och grädde

**LAVAZZA**

TORINO, ITALIA, 1895

Allt vårt kaffe är fairtrade och ekologiskt

Tagga oss gärna på [@bistrograndfalkenberg](https://www.instagram.com/bistrograndfalkenberg)

Allergener: G = Gluten M = Mjölprotein N = Nötter Ä = Ägg Har du någon annan allergi? Prata med oss så hjälper vi dig.



# BISTRO GRAND

FALKENBERG

---

## BISTROMENYN

---

### FÖRRÄTT

#### SOTAD LAXSASHIMI

Majs, brynt sojasmör, chilimajonäs & sojaböner.  
*Seared salmon sashimi, corn, browned soy butter,  
chili mayonnaise, soybeans*

#### PEPPARRÖKT KRONHJORT

Kantarelltoast, picklade kantareller & riven Havgus 12 ost.  
*Pepper-smoked red deer roast, chanterelle toast, pickled  
chanterelles, grated Havgus 12 cheese*

---

### VARMRÄTT

#### GRILLAD RYGGBIFF

Chimichurri, rostad lökemulsion, pommes frites  
& parmesan. *Grilled sirloin, Chimichurri,  
roasted onion emulsion, french fries, parmesa*

#### HALSTRAD RÖDINGFILÉ

Stekta kantareller, musslor, pommes Anna & musselskum  
*Seared arctic char fillet, sautéed chanterelles, mussels  
pommes Anna & mussel foam*

---

### DESSERT

#### CRÈME BRÛLÉE

Serveras med Havtornssorbet  
*Served with sea buckthorn sorbet*

#### HASSELNÖTSKAKA

Chokladbavaroise & rårörda blåbär  
*Hazelnut cake, chocolate bavarois & blueberries*

---

Förrätt och Varmrätt 485 kr | Varmrätt och Dessert 410 kr | Trerätters 585 kr  
Appetizer and Main course                      Main course and Dessert                      Three course menu

---

### VINPAKET

LÅT VÅRA SOMMELIERER VÄLJA ETT VIN SOM PASSAR TILL DIN MAT

LILLA: 250 kr (2 glas) STORA: 315 kr (3 glas inkl. dessertvin)

Tagga oss gärna på [@bistrograndfalkenberg](#)

Allergener: G = Gluten M = Mjölprotein N = Nötter Ä = Ägg Har du någon annan allergi? Prata med oss så hjälper vi dig.



**BISTRO  
GRAND**  
FALKENBERG

---

## VÅRA FAVORITDRINKAR

---

**APEROL SPRITZ 110 kr**

Aperol, Prosecco, Soda, Apelsin

**FJÄLLBÄCK 138 kr**

5cl - Skrea Backe Akvavit, Cointreau, Vodka, Dill, Limejuice

**RHUBARB BLOSSOM 138 kr**

5cl - Koskenkorva Rabarber, Edinburgh Gin Rabarber, Fläderskum, Citronjuice, Rabarberlag

**HENDRICK'S GIN AND TONIC 138 kr**

5cl - Hendrick's Gin, Tonic, Gurka, Svartpeppar

**PIÑA COLADA 138 kr**

5cl - Bacardi Reserva 8 Year, Appleton Estate, Wray & Nephew Overproof Rum, Ananasjuice, Kokosgrädde

**BISTRONS AMARETTO SOUR 138 kr**

5cl - Amaretto Disaronno, Giffard Abricot du Roussillon, Limejuice, Orgeat, Äggvita

**SANGRIA PÅ KANNA 435 kr**

Vit / Röd / Bubbel

---

## VINLISTAN - SCANNA QR-KODEN

---



Tagga oss gärna på [@bistrograndfalkenberg](https://www.instagram.com/bistrograndfalkenberg)

Allergener: G = Gluten M = Mjölprotein N = Nötter Ä = Ägg Har du någon annan allergi? Prata med oss så hjälper vi dig.



**BISTRO  
GRAND**  
FALKENBERG

---

## BARNEMNY

---

(UPP TILL 12 ÅR)

### HAMBURGARE

Serveras med pommes frites  
85 kr

### À LA CARTE

Barnportion av ordinarie vuxenmeny till 1/2 priset

### SPAGETTI BOLOGNESE

85 kr

### PLÄTTAR

Serveras med sylt & grädde  
49 kr

### GLASS

Hemgjord vaniljglasskula  
35 kr

### DRYCK

Läsk 31 kr

Juice (apelsin eller äpple) 31 kr

### FÄRNA ODLINGAR FRUKTDRYCK

Rabarber Kolsyra 69 kr

Rabarber Stilla 69 kr

Svart vinbär Stilla 69 kr



Tagga oss gärna på [@bistrograndfalkenberg](https://www.instagram.com/bistrograndfalkenberg)

Allergener: G = Gluten M = Mjölprotein N = Nötter Ä = Ägg Har du någon annan allergi? Prata med oss så hjälper vi dig.