



**BISTRO
GRAND**
FALKENBERG

FÖRRÄTTER

HAVSKRÄFTSOPPA

Skaldjursmousseline, Västerbottenostflarn
Norwegian lobster soup, seafood mousseline, cheese crisp
185 kr | Ä | M |

God dryck till: Chablis eller Pine Ridge NEIPA

KRISPIGA POTATISKRUTONGER X 3

Stenbitsrom/smetana, lardo/tryffel/parmesan, getost/hasselnöt, brynt smör
Crispy potato croutons x 3; roe, smetana, lardo/truffle/parmesan, goat cheese/hazelnut/browned butter
185 kr | N | Ä | M |

God dryck till: Sancerre eller Birra Poretti

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

SMÄRÄTTER

VITLÖKSBRÖD

Garlic bread 68 kr | G | Ä | M |

KRISPIG POTATISKRUTONG

Stenbitsrom, Smetana
Potato crouton with roe, smetana 79 kr | Ä | M |

FRITERAD IBERICOKOTLETT

Borlottibönor. *Deep fried Iberico pork chop, borlotti beans*
90 kr | G | M |

CROISSANT

Lardo, rosmarin. *Croissant with lardo, Rosemary*
79 kr | G | Ä | M |

2 X OST

2 x cheese 90 kr | G | M |

SARDELLER

Sobrasadakräm, rostat bröd
Anchovies, sobrasada cream, toasted bread 115 kr | G | M |

PINXHOS

Durockorv, Stiltonost
Duroc sausag, Stilton cheese 90 kr | G | Ä | M |

OLIVER

Olives 69 kr

Små goda rätter som passar som tillugg, eller att börja middagen med. 2-3 smärätter är som en vanlig förrätt.

Utmärkt att kombinera med ett bubblande glas Cremant d'Alsace

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



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

PEPPARBIFF

Ryggbiff, cognacsdoftande pepparsås, pancettafrästa haricots verts, potatisgratäng. *Pepper-seared sirloin steak, aromatic- cognac pepper sauce, pancetta-sautéed green beans, potato gratin*

329 kr | M |

God dryck till: Langhe Rosso eller Eriksberg Karaktär

BISTRONS HÖGREVSBURGARE

Svenskt kött, två sorters ost, hamburgerdressing saltgurka, lök, senap & pommes frites. *Bistro-style beef brisket burger, swedish meat, two kinds of cheese, burger dressing, pickles, onion, mustard & french fries*

235 kr | G | Ä | M |

Vegetarisk Burgare med Portabella och Halloumi

Vegetarian burger = Portabella and Halloumi
God dryck till: Côtes Du Rhône eller Falcon

BISTRONS STILTONBURGARE

Svenskt kött av högrev, Stiltonost, fikonmarmelad sidfläsk, friterad lök, aioli & pommes frites. *Stilton Burger, Swedish meat- beef brisket burger, Stilton cheese, fig marmalade, pork belly, deep fried onion, aioli, french fries*

249 kr | G | Ä | M |

God dryck till: Charles Baur Pinot Noir eller Staropramen

SPAGETTI ALLE VONGOLE

Klassisk krämig musselpasta, vitlök, chili
Classic creamy clam pasta, garlic, chili

254 kr | G | Ä | M |

God dryck till: Charles Baur Riesling eller Birra Poretti

FRANSK BONDGRYTA

Hemlagad korv, ankconfit, borlottibönor, potatispuré
Cassoulet (stew), homemade sausage, duck confit, borlotti beans, mashed potatoes

254 kr | M |

God dryck till: Schiste Granite Syrah eller Eriksberg Karaktär

GRILLAD HJORTRYGG

Tryffelstuvad kål, potatisfondant, rödvinssky, örtrisp
Grilled Venison Loin, truffle-creamed cabbage, potato fondant, red wine sauce, herb crisp

398 kr | G | M |

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

BISTRONS FISKGRATÄNG

Rödtungsfilé, pommes duchesse, handskalade räkor musslor, dill. *Fish Gratin, Torbay sole fillet, duchesse potatoes, hand-peeled shrimp, clam, dill*

329 kr | Ä | M |

God dryck till: Langhe Bianco eller Poretti

KATSU SANDO (JAPANSK SANDWICH)

Friterad Ibericokotlett, japansk coleslaw, tonkatusås
(Japanese Sandwich), deep fried Iberico pork chop, japanese coleslaw, Tonkatsu sauce

254 kr | G | Ä | M |

God dryck till: Sander Pinot Noir Reserve eller Staropramen

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

DESSERT

CREME BRÛLÉE

Toppas med bär
Served with berries
110 kr | Ä | M |
God dryck till: Sauternes

TARTE TATIN PÅ VÅRT VIS

Husets äppelkaka, serveras med hemgjord
vaniljglass. *House apple cake, served with homemade
vanilla ice cream*
110 kr | G | Ä | M |
God dryck till: Tokaji

KLADDKAKA

Hemgjord clementinglass, havre crunch. *Chocolate
mud cake, homemade clementine ice cream, oat crunch*
110 kr | G | Ä | M | N |
God dryck till: Recioto della Valpolicella

KAFFE & TRYFFEL

(Lavazza & två tryffel)
Coffee & truffle (Lavazza coffee & two truffles)
79 kr | Ä | M | N |

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)

139 kr Tullamore dew, kaffe,
farinsocker och grädde

KAFFE KARLSSON (4cl)

139 kr Baileys, cointreau, kaffe och grädde

LEONARD SACHS (4cl)

139 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

KRISPIG POTATISKRUTONGER X 3

Stenbitsrom/smetana, lardo/tryffel/parmesan
getost/hasselnöt/brynt smör
*Crispy potato croutons x 3; roe/smetana, lardo/truffle/
parmesan, goat cheese/hazelnut/browned butter*

| N | Ä | M |

HAVSKRÄFTSOPPA

Skaldjursmousseline, Västerbottenostflarn
Norwegian lobster soup, seafood mousseline, cheese crisp

| Ä | M |

VARMRÄTT

PEPPARBIFF

Ryggbiff, cognacsdoftande pepparsås, pancettafrästa
haricots verts, potatisgratäng. *Pepper-seared sirloin
steak, aromatic cognac pepper sauce, pancetta-sautéed
green beans, potato gratin*

| Ä | M |

BISTRONS FISKGRATÄNG

Rödtungsfilé, pommes duchesse, handskalade räkor
musslor, dill. *Fish Gratin, Torbay sole fillet, duchesse
potatoes, hand-peeled shrimp, clam, dill*

| Ä | M |

DESSERT

CREME BRÛLÉE

Toppas med bär
Served with berries

| Ä | M |

KLADDKAKA

Hemgjord clementinglass, havre crunch. *Chocolate
mud cake, homemade clementine ice cream, oat crunch*

| G | Ä | M | N |

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](https://www.instagram.com/bistrograndfalkenberg)

Allergener: G = Gluten M = Mjölprotein N = Nötter Ä = Ägg Har du någon annan allergi eller undrar över ursprung på köttet? Fråga personalen.



**BISTRO
GRAND**
FALKENBERG

BARNMENY

(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.