



**BISTRO
GRAND**
FALKENBERG

FÖRRÄTTER

HUSETS VITELLO TONNATO

Kalvrostbiff, tonfisksås, kapris & rucicola
Tuna sauce, capers, arugula

185 kr | Ä | M |

God dryck till: Langhe Nebbiolo eller Poretti

BUTTERNUTSOPPA

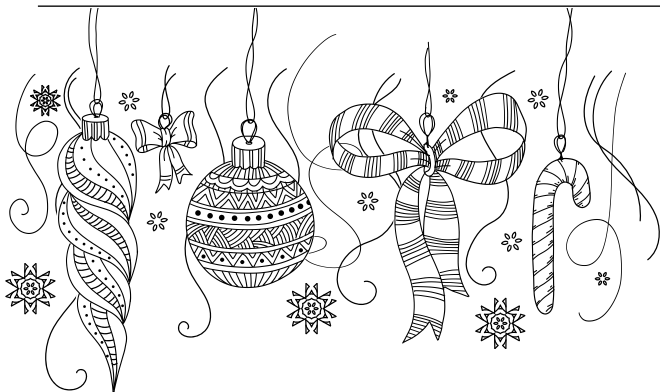
Krämig pumpasoppa med kammusslor
Creamy pumpkin soup with scallops

185 kr | G | Ä | M |

God dryck till: Langhe Bianco eller Eriksberg Karaktär

VITLÖKSBRÖD

Garlic bread 68 kr | G | Ä | M |



God jul

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: Langhe Rosso eller Eriksberg Karaktär

BISTRONS HÖGREVSBURGARE

Svenskt kött, två sorters ost, tryffelmajonäs, karamelliserad lök, bacon, isad silverlök & pommes frites. Bistro-style braised beef brisket burger, swedish meat, two kinds of cheese, caramelized onion, bacon, iced silver onion & 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

POCHERAD TORSKRYGG

Savoykål, brynt smörskum & potatis/pumpapuré
Poached cod loin, savoy cabbage, browned butter foam, potato-pumpkin purée

329 kr | Ä | M |

God dryck till: Langhe Bianco eller Poretti

LÅNGBAKAD FLÄSKSIDA

Rotselleripuré, äpple, brysselkål & calvadosky
Slow-cooked pork belly, celeriac purée, apple, brussels sprouts, Calvados sauce

265 kr | M |

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

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

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

DESSERT

CREMA CATALANA

Serveras med bär
Served with berries

110 kr | Ä | M |
God dryck till: Tokaji

CHOKLADFONDANT

Hemgjord apelsinglass & rostad vitchoklad
*Chocolate fondant, homemade orange ice cream,
roasted white chocolate*

110 kr | G | Ä | M | N |
God dryck till: Recioto della Valpolicella

GOTTEBORD FRÅN JULBORDSBUFFÉN

125 kr

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!*

69kr (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

HUSETS VITELLO TONNATO

Kalvrostbiff, tonfisksås, kapris & ruccola
Tuna sauce, capers, arugula

BUTTERNUTSOPPA

Krämig pumpasoppa med kammusslor
Creamy pumpkin soup with scallops

VARMRÄTT

GRILLAD RYGGBIFF

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

POCHERAD TORSKRYGG

Savoykål, brynt smörskum & potatis/pumpapuré
*Poached cod loin, savoy cabbage, browned butter foam,
potato-pumpkin purée*

DESSERT

CREMA CATALANA

Serveras med bär
Served with berries

CHOKLADFONDANT

Hemgjord apelsinglass & rostad vitchoklad
*Chocolate fondant, homemade orange ice cream,
roasted white chocolate*

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? Prata med oss så hjälper vi dig.



**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.