

Vitt Vin [white wine]

Australien

Banrock Station Chardonnay [South Australia]..... 84:-/325:-
För varje flaska som säljs går det en slant till att rädda våtmarksorganisa-
tioner runt om i världen och skydda utrotningshotade arter. Man pratar om
good earth och fine wine viner

Chile

Errazuriz Chardonnay/Sauvignon blanc [Central Valley]..... 79:-/305:-
La Fortuna Sauvignon Blanc [Lontue Valley] **EKO + Fairtrade**..... 89:-/350:-

Frankrike

Dopff & Irion Riesling [Alsace]..... 90:-/345:-
Comtes d'Isenbourg Gewurztraminer [Alsace]..... 105:-/415:-
Black Tie Pinot Gris/Riesling [Alsace]..... 429:-
Clotilde Chablis Chardonnay [Chablis]..... 105:-/395:-
Sancerre Les Baronnes Sauvignon blanc [Loire]..... 529:-

Italien

Masi Masianco Pinot Grigio/Verduzzo [Veneto]..... 95:-/365:-
Något så unikt som en vit ripasso där pinot grigio druvan har blandats med
den fetare verduzzodruvan som man torkat i två veckor innan den blandas i
för den 2:a jäsnigen

Pinot Grigio Riserva Pinot Grigio [Trentino]..... 95:-/365:-

Nya Zeeland

Gardo Morris Sauvignon blanc [Marlborough]..... 99:-/395:-
Gardo Morris Gewurztraminer [Gisborne]..... 425:-

Spanien

Raimat Abadía Blanc de Blancs..... 79:-/310:-
Chardonnay/Albarino [Katalonien]

USA

Bonterra Chardonnay **KRAV** [Mendocino]..... 119:-/469:-
Farmers Reserve Chardonnay [Kalifornien]..... 95:-/365:-

Österrike

LETH Grüner Veltliner [Wagram]..... 79:-/310:-

Rött Vin [red wine]

Argentina

Masi Passo Doble Malbec/Corvina [Mendoza]..... 85:-/335:-
Quara Reserva Malbec [Cafayate]..... 105:-/405:-

Australien

Banrock Station Shiraz/Mataro [South Australia]..... 84:-/325:-

Chile

De Martino Cabernet Sauvignon [Maipo Valley]..... 85:-/335:-
Caliterra Tributo Edición Limitada..... 105:-/395:-
Shiraz, Cabernet Sauvignon, Viogner [Colchagua Valley] **EKO**
La Fortuna Malbec [Lontue Valley] **EKO + Fairtrade**..... 89:-/350:-

Frankrike

Domaine Lalande Merlot [Languedoc]..... 80:-/315:-
Le Moulin De Nonnes..... 95:-/375:-
Syrah/Mourvedre [Languedoc-Roussillon] **EKO + KRAV**
George Duboeuf Beaujolais Village Gamay [Bourgogne]..... 82:-/320:-

Italien

Canaleto Primitivo [Apulien]..... 79:-/310:-
Masi Amarone Costasera Corvina/Molinara/Rondinella [Veneto] 605:-
Masi Campofiorin Ripasso..... 105:-/415:-
Corvina/Molinara/Rondinella [Veneto]
Lamura Prima Nero d'Avola/Syrah [Sicilien]..... 79:-/305:-
Villa Cafaggio Chianti Classico Sangiovese [Toscana]..... 455:-

Spanien

Viña Albali Crianza Tempranillo [Valdepeñas]..... 79:-/305:-
Rioja Bordón Gran Reserva..... 495:-
Garnacha/Graciano/Mazuelo/Tempranillo [Rioja]
Baron de Ley Reserva Tempranillo [Rioja]..... 98:-/385:-

Sydafrika

Zonnebloem Shiraz [Stellenbosch]..... 335:-
Ingwe Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot [Stellenbosch]..... 475:-

USA

Bonterra Zinfandel [Mendocino] **KRAV**..... 105:-/400:-
Fetzer Pinot Noir [Sonoma]..... 485:-
Farmers Reserve Ranger Blend..... 100:-/395:-
Syrah/Grenache/Viogner [Kalifornien]

Rosé [rosé]

Errazuriz Rosé Cabernet Sauvignon/Malbec [Valle Central, Chile]..... 79:-/305:-
Marqués de Cáceres Rosado Tempranillo/Garnacha [Rioja, Spanien]..... 79:-/305:-

Sött Vitt 6cl [sweet white]

Muscat de Beumes Venise Muscat..... 63:-
[Rhône, Frankrike]
Fontana Fredda Moncucco Moscato..... 73:-
[Asti, Italien]
Chateau Simone Sauternes Semillion..... 119:-
[Barsac, Frankrike]
Errazuriz Late Harvest Sauvignon Blanc..... 73:-
[Casablanca, Chile]

Sött Rött 6cl [sweet red]

Smith & Woodhouse..... 74:-
10 Y.O Tawny Touriga Nacional/Touriga Francesa/Tinta Barroca
[Alto Douro, Portugal]
Dow's Ruby Port..... 47:-
Tinta Roriz/Touriga Francesa/Tinta Barroca
[Alto Douro, Portugal]
Williams & Humbert Pedro Ximénes 12 Y.O..... 58:-
Pedro Ximénes
[Jerez, Spanien]

Kaffe & Te [coffee & tea]

Kaffe..... 24:-
Latte..... 35:-
Cappuccino..... 32:-
Espresso-enkel/dubbel..... 20:-/25:-
Espresso Macciato enkel/dubbel..... 25:-/30:-
Te **EKO** rött, grönt, svart..... 28:-
Varm Choklad..... 30:-
med grädde eller marshmallows..... 35:-



Champagne & Mousserande

[nickälå föjjet]

Nicolas Feuillatte Réserve Particuliere..... 99:-/595:-
Nicolas Feuillatte Blanc de Blanc..... 115:-/675:-
Nicolas Feuillatte Rosé..... 125:-/725:-
Nicolas Feuillatte Réserve Particuliere (magnum)..... 1499:-

[loi: massäng]

Louis Massing Brut Reserve..... 99:-/595:-
Louis Massing Cuvée Prestige Millésime..... 675:-
Louis Massing Brut Rosé Premier Cru..... 625:-

[mum]

Mumm Cordon Rouge Brut..... 725:-
Mumm Cuvée R Lalou..... 2450:-
Mumm Rosé..... 769:-

[mousserande]

Spumante Prosecco La Robinia..... 75:-/329:-

Fördrinkar [cocktails]

Apple Martini Absolut Vodka, Cartron Pomme Verte, lime..... 95:-
Cinnamon Park Absolut Vodka, Campari, färsk grapefruktjuice,..... 95:-
socker, kanel
Cosmopolitan Absolut Vodka, Cointreau, tranbärsjuice, lime..... 95:-
Dry Martini Beefeater gin, Torr Vermouth & oliv..... 95:-
Strawberry Twist Havana Club, Fraise de bois, citronjuice,..... 95:-
chili, socker
Tennessee Figs Jack Daniel's, Cointreau, fikonmarmelad,..... 95:-
tranbärsjuice
Bellini Champagne, persikopuré..... 99:-
Champagne Cocktail Champagne, Cognac, Angostura, socker..... 109:-

Alkoholfritt [non alcoholic beverages]

Pepsi, Zingo, 7-up..... 28:-
Saltåkvavn Juice **KRAV** Apelsin, Fukt Kick, Äpple/Mango..... 30:-
Lättdryck Lingon/Äpple..... 25:-
Ramlösa Naturell 33cl..... 30:-
MER Apelsin/Päron 20cl..... 18:-
Coca Cola flaska 33cl..... 30:-
Coca Cola Light flaska 33cl..... 30:-
Alkoholfri Cider Kiviks Herrgårdscider **KRAV** Äpple..... 32:-/64:-
Jus de Pomme Fransk Äppelmust..... 39:-/115:-
Färskpressad Apelsin Juice..... 39:-
Värmdö Must Äpple..... 35:-/65:-

Förrätter [starters]

Krämig kronärtskockssoppa serveras med en lätrökt laxtimbal 105:-
-Creamy Artichoke soup served with a slightly smoked salmon timbale
~ Bonterra Chardonnay/Dopff & Irion Riesling~

Kräft- & Räkskagen en klassiker!! 95:-/135:-/225:- [liten, mellan, stor]
-Toast Skagen, a classic swedish shrimp- & crayfish toast
~ Gardo Morris Sauvignon Blanc / La Robinia Prosecco~

Råbiff på tonfisk serveras på två vis, klassisk och asiatisk 145:-
-Tuna tartar in two ways, classic/asian style
~ Black Tie Riesling/Errazuriz Chardonnay-Sauvignon Blanc~

Rökt forellromsströmming 95:-
serveras med färskpotatis och kavring- och prästostsnitt
-Smoked Herring marinated in trout roe comes with new potatoes & Prästost
~ Carlsberg Hof & en go' nubbe~

Örtfriterad Kalvbräss serveras med en oxkindsrilette och rödvinssky 135:-
-Herb fried sweetbreads with an ox cheek rilette & red wine jus
~ Le Moulin De Nonnes/ Domaine Lalande~

Svarta tavlan

här finner ni våra utvalda specialare, förrätter, varmrätter och desserter efter säsongens växlingar.

Öl & Cider [beer & cider]

<u>På fat</u> <small>[draught]</small>		
Carlsberg Export Danmark 40cl.....		53:-
Carlsberg Hof Danmark 40cl.....		50:-
Staropramen Premium Tjeckien 40cl.....		55:-
Pripps Blå lättöl Sverige 40cl.....		35:-

<u>På flaska</u> <small>[by the bottle]</small>		
Falcon Ekologisk EKO Sverige 33cl.....		48:-
Hoegaarden WIT Belgien 33cl.....		48:-
Stella Artois Belgien 33cl.....		48:-
Brooklyn Lager USA 33cl.....		48:-
Brooklyn East Indian Pale Ale USA 33cl.....		48:-
Brooklyn Brown Ale USA 33cl.....		48:-
Kilkenny Ale Irland 44cl.....		60:-
Guinness Stout Irland 44cl.....		60:-
Eriksberg Sverige 50cl.....		65:-
Carlsberg Hof Danmark 33cl.....		45:-
Carlsberg Non Alcoholic 33cl.....		35:-

<u>Cider</u> <small>[cider]</small>		
Sommersby Söt Päron, Sverige 33cl.....		48:-
Cidraie Torr Äpple, Frankrike 33cl.....		48:-

À la carte - serveras alla dagar o hela dagen [is served daily]

Varmrätter [main courses]

Stekt senapsmarinerad Strömmingsflundra 115:-
med potatispuré, citron- och rödbetssmör samt dillkrutong
-Panfried breaded herring with pompuré, lemon butter with beetroots & dillcrisp
~ Banrock Station Chardonnay/ Brooklyn Indian Pale Ale ~

Fisk- & Skaldjursgryta 175:-
med lax, sej, skaldjur, dillaioli och krutong
-Fish and seafood stew a la bistraud
~ Bonterra Chardonnay KRAV / Dopff & Irion Riesling~

Kryddig Burgare a la bistraud 185:-
med bacon, ost, coleslaw och pommes frites
-Bistrauds spicy Burger with bacon, cheese, coleslaw & french fries
~ Brooklyn Lager / Lamura Prima Nero d'Avola-Syrah~

Bistrauds egna Köttbullar 169:-
med potatispuré, gräddsås, pressgurka och rårörda lingon
-Meatballs with pompuré, cream sauce, pickles & lingonberries
~ De Martino Cabernet Sauvignon / Domaine Lalande Merlot~

Dagens grillat med bearnaise 275:-
Val av: sallad eller pommes frites
-Grilled meat of the day with bearnaise sauce, french fries or mixed salad
~ Bonterra Zinfandel / Rioja Bordón Gran Reserva~

Örttäcka Lammracks 265:-
med italiensk potatiskaka och soltorkadtomat- och vitlökskssy
-Herb baked rack of Lamb with an Italian potato cake, sundried tomato- & garlic jus
~ Quara Reserva Malbec / Domaine Lalande Merlot~

Halstrad Rödingfile 245:-
med krabbrisotto, vitlökschips och ärtskott
-Grilled Char with crab risotto, garlic chips & pea shoots
~ Farmers Reserve Chardonnay / Raimat Abadia~

Grillad chili- och parmesanpolenta 185:-
med gräddkört karl-johansvamp, lökslungad mangold och tryffelskum
-Grilled chili- and parmesan polenta with creamed cep, onion tossed chard & truffle foam
~ Bonterra Zinfandel~

Desserter [desserts]

Epoisses smaksatt med calvados 95:-
med pain d'épices och syltade kumquats
-Epoisses cheese with calvados served with pain d'épices & pickled kumquats
~ Errazuriz Late Harvest~

Ugnsbakat äpple med vinterkappa 95:-
serveras med en kardemummaglass
-Baked apple with cardamon ice cream
~ Fontana Fredda Moncucco~

Cheesecakebrownie 95:-
serveras med en lemoncurdglass och chokladmarängsmulor
-Cheesecake brownie with lemoncurd ice cream & chocolate meringue
~ Williams & Humbert Pedro Ximénes~

Crème brûlée med dagens smak och tillbehör 95:-
-Crème Brûlée with todays condiments
~ Chateau Simone Sauternes~

Kaffegodis en variation på choklad och sött 45:-
-Assorted chocolates and sweets
~ en god avec...~

Dagens Lunch

inkl: sallad, bröd & dryck
89:-
[kaffe 6:-]
mån-fre 10.30-14.00

Lunchkortet 10 luncher 800:-
inkl dryck & kaffe

NY MOMS

Vi sänker priset på våra lunch-
häften och vissa utvalda produkter.
För mera info - se hemsidan.

SUNDAY BRUNCH

12.00-15.30
Brunch buffé varje söndag

ÖPPETTIDER

Vardagar fr. 10.30
lördag- söndag samt övriga helg-
dagar fr. 12.00

Vad händer på bistraud?

Kolla in vår hemsida för info om
livespelningar och andra
happenings.
www.grisslingebistro.se

Bröllop Fest Catering fråga oss!

Lyx Fika 105:-

Tryffel, 3 cl mörk rom, kaffe

[bi`strå:]