

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]..... 75:-/285:-
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..... 26:-
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:-

Fördringar [cocktails]

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

Alkoholfritt [non alcoholic beverages]

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

Förrätter [starters]

Moules Mariniere 115:-

-Moules Mariniere

~Nicholas Feuillatte/ Doppf & Irion Riesling~

Krämig höstsvampbakelse serveras med portvinsglacerat sidfläsk 125:-

-Creamed mushroom in puff pastry with port wine glazed pork

~Lamura Prima / Le Moulin de Nonnes~

Kräft- & Räskagen en klassiker!! 95:-/135:-/225:- [liten, mellan, stor]

-Toast Skagen, a classic swedish shrimp- & crayfish toast

~Gardo Morris Sauvignon Blanc / La Robinia Prosecco~

Oysters Rockefeller 145:-

-Baked Oysters on the half-shell with fresh herbs, a rich butter sauce and bread crumbs

~Bannrock Station Chardonnay / Farmers Reserve Chardonnay~

Toast Pelle Janzon 145:-

-Fillet of Oxe on toast, with chopped onion, chives, bleak roe & egg yolk

~Masi Masianco / Carlsberg Hof~

bistraud

Ordets ursprung är höljt i dunkel. Det kan eventuellt härledas från det ryska ordet **быстро**, som betyder 'skynda'. Ryska soldater som ockuperade Frankrike efter Napoleonkrigen skall ha uppmanat fransmännen att servera mat på ett snabbare sätt. Troligare är att bistro kommer av bistraud, 'liten tjänare', 'vin-handlarhjälpreda', som slutligen blivit en benämning på vin-handlaren själv.

Öl & Cider [beer & cider]

På fat [draught]

Carlsberg Export Danmark 40cl..... 53:-

Carlsberg Hof Danmark 40cl..... 50:-

Staropramen Premium Tjeckien 40cl..... 55:-

Pripps Blå lättöl Sverige 40cl..... 35:-

På flaska [by the bottle]

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:-

Pripps Blå lättöl Sverige 33cl..... 32:-

Carlsberg Non Alcoholic 33cl..... 35:-

Cider [cider]

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 165:-

med lax, sej, skaldjur, dillaioli och krutong

-Fish and seafood stew a la bistraud

~Bonterra Chardonnay KRAV / Doppf & Irion Riesling~

Ceasarsallad 95:-/165:- [halv eller hel]

med kyckling och knaperstekt bacon

-Ceasar Salad with chicken and bacon

~Marqués de Cáceres Rosado / Pinot Grigio Riserva ~

Grillad Entrecôte 245:-

med bearnaise. Val av: sallad eller pommes frites

-Grilled Ribeye with bearnaise sauce, french fries or mixed salad

~Zonnebloem Shiraz / Masi Campofiorin~

Kryddig Burgare a la bistraud 175:-

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 159:-

med potatispuré, gräddsås, pressgurka och rårörda lingon

-Meatballs with pompuré, cream sauce, pickles & lingonberries

~De Martino Cabernet Sauvignon / Domaine Lalande Merlot~

Parmesanostgratinerad Kantarellcanneloni 185:-

med confiterade tomat, rucola och kantarellskum

-Parmesan cheese gratinated Canneloni filled with chantarelles along with a

tomat au confit rocket salad & chanterell sauce

~Canaletto Primitivo / Farmers Reserve Rangers Blend~

Smörstekt Marulfile 295:-

med oxsvansragu, kantareller och rostad buljongkokt potatis

-Butter fried fillet of Monkfish with oxtail ragout, chantarelles & roasted bouillon boiled

potato

Dessert [desserts]

Bakad getost serveras med körsbärssorbet 95:-

-Baked Chèvre cheese with cherry sorbet

~Errazuriz Late Harvest Sauvignon Blanc~

Kall Hjortronsoppa serveras med punchglass och mandelsticks 95:-

-Cold Cloudberry soup with arrack ice cream and almondsticks

~Muscat de Baume Venise~

Pepparsyltad Ananas serveras med saltlakritsglass och en citrondröm 95:-

-Pepper pickled Pineapple with licorice ice-cream and lemon cookie

~Matusalem Gran Reserva Solera 15 anos~

Bistrauds Choklad fudge sundae 95:-

-Bistrauds chocolate fudge sundae

~Pedro Ximenes~

Crème brûlée med dagens smak och tillbehör 95:-

-Crème Brûlée with today's 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 850:-

inkl dryck & kaffe

PÅ TAVLAN

Todays Special

Fråga oss! [Ask the staff]

SUNDAY BRUNCH

12.00-15.30

Brunch buffé varje söndag

ÖPPETTIDER

Vardagar fr. 10.30

Lördag- söndag samt övriga

helgdagar 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!

[bi`strå:]