



**BISTRO
GRAND**
FALKENBERG

BISTROMENYN

FÖRRÄTT

FLÄDERBAKAD VIT SPARRIS

Ramslökshollandaise, löjrom
Elderflower-baked white asparagus,
wild garlic hollandaise, and roe

| Ä | M |

CARPACCIO

Semibakad tomat, friterad kronärtskocka, pecorino
basilikafärskost, guanciale
Semi-baked tomato, fried artichoke, Pecorino
basil cream cheese, guanciale

| Ä | M |

VARMRÄTT

GRILLAD RYGGBIFF

Grillad citron, choronsås, rödvinssås
pommes frites med gruyère, sparris
Grilled sirloin steak, grilled lemon, choron sauce
red wine sauce, Gruyère fries, asparagus

| Ä | M |

POCHERAD RÖDINGFILÉ

Musselragu, puylinser, blåmusselsås, vit sparris
Poached arctic char fillet, mussel ragout, puy lentils,
blue mussel sauce, white asparagus

| Ä | M |

DESSERT

CITRON/VALLMOKAKA

Hemgjord pistageglass

Lemon and poppy seed cake homemade pistachio ice cream

| G | Ä | M | N |

POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT

Med kesellafärskost

With quark cream cheese

| G | Ä | M |

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

FÖRRÄTTER

FLÄDERBAKAD VIT SPARRIS

Ramslökshollandaise, löjrom
Elderflower-baked white asparagus,
wild garlic hollandaise, and roe
195 kr | Ä | M |

God dryck till: Riesling eller Kronenburg Blanc

CARPACCIO

Semibakad tomat, friterad kronärtskocka, pecorino
basilikafärskost, guanciale
Semi-baked tomato, fried artichoke, Pecorino
basil cream cheese, guanciale
185 kr | Ä | M |

God dryck till: Barbera d'Alba eller Birra Poretti

SKALDJURSRAVIOLO

Rödräkor, ricotta, citron, guanciale, musselskum
Seafood ravioli, red prawns, ricotta, lemon
guanciale, mussel foam
185 kr | Ä | M |

God dryck till: Chablis eller Pine Ridge NEIPA

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 |

GRILLAD BLÄCKFISK

Med svart vitlöksaioli
Grilled octopus with black garlic aioli 79 kr | Ä |

CHOUX AU CRAQUELIN

Med kycklinglevermousse, portvinsmarmelad
With chicken liver mousse, port wine marmalade
79 kr | G | Ä | M |

TOAST PELLE JANZON

Tunt skivad ryggbiff, löjrom
Toast, thinly sliced sirloin with roe 95 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

Grillad rödräka, ostcreme
Grilled red prawn with cheese cream 85 kr | G | Ä | M |

OLIVER

Olives 69 kr

Små goda rätter som passar som
tilltugg, eller att börja middagen med.
2-3 smårätter 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

GRILLAD RYGGBIFF

Grillad citron, choronsås, rödvinsås, pommes frites med gruyère, sparris. Grilled sirloin steak, grilled lemon, choron sauce, red wine sauce, Gruyère fries, asparagus

329 kr | Ä | M |

God dryck till: Lapostolle Cuvée Alexandre eller Eriksberg Karaktär

BISTRONS HÖGREVSBURGARE

Svenskt kött, två sorters ost, bacon/lökmarmelad picklad silverlök, friterad lök, dragonmajonäs pommes frites. Bistro-style beef brisket burger / swedish meat, two kinds of cheese, bacon/onion marmalade, pickled pearl onion, fried onion, tarragon mayonnaise, french fries

235 kr | G | Ä | M |

Vegetarisk Burgare med Portabella och Halloumi
Vegetarian burger = Portabella and Halloumi

God dryck till: Clay Creek Cabernet Sauvignon eller Falcon

BISTRONS EMMYBURGER

Svenskt kött av högrev, ost, chilimajonäs karamelliserad lök, saltgurka, jalapenos, pommes frites
Swedish meat- beef brisket burger, chili mayonnaise, caramelised onion, pickles, jalapeños, french fries

249 kr | G | Ä | M |

God dryck till: Charles Baur Pinot Noir eller Staropramen

LINGUINE AMATRICIANA

På Bistrons vis, tomat, guanciale, burrata
Bistro-style, tomato, guanciale, burrata

254 kr | G | Ä | M |

God dryck till: Langhe Nebbiolo eller Peroni Gran Reserva

COQ AU VIN BLANC

Pärlihöna, färserad toppmurkla, grädde, vitt vin, lök, sidfläsk potatipuré. Stuffed morel, cream, white wine, onion, pork belly, mashed potatoes

275 kr | Ä | M |

God dryck till: Schiste Granite Syrah eller Eriksberg Karaktär

GRILLAD DILLMARINERAD GÖDKALVSENTRECÔTE

Vårprimörer, nässelvelouté, ostfyllda potatiskroetter
Grilled dill-marinated veal entrecôte, spring vegetables nettle velouté, cheese-filled potato croquettes

398 kr | G | Ä | M |

God dryck till: Franco Conterno Barolo Panerole eller Eriksberg Karaktär

POCHERAD RÖDINGFILÉ

Musselragu, puylinser, blåmusselsås, vit sparris
Poached arctic char fillet, mussel ragout, puy lentils, blue mussel sauce, white asparagus

329 kr | Ä | M |

God dryck till: Charles Baur Riesling eller Staropramen

ROSTAD TOMATRISSOTTO

Grillade skaldjur/bläckfisk, svart vitlöksaioli
Roasted tomato risotto, grilled seafood/octopus, black garlic aioli

295 kr | Ä | M |

God dryck till: Langhe Bianco 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

KARAMELLISERAD MILLE FEUILLE

Rabarber, creme anglaise, rabarbercurd
Rhubarb, crème anglaise, rhubarb curd

110 kr | G | Ä | M |

God dryck till: Moscato d'Asti

CITRON/VALLMOKAKA

Hemgjord pistageglass. Lemon and poppy seed cake
homemade pistachio ice cream

110 kr | G | Ä | M | N |

God dryck till: Moscato d'Asti

POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT

Med kesellafärskost. With quark cream cheese

110 kr | G | Ä | M |

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

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.