AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

TILLTUGG / SNACKS

VITLÖKSBRÖD / GARLIC BREAD

75 DKK

MARINERADE OLIVER / MARINATED OLIVES

60 DKK

MARCONAMANDLAR / MARCONA ALMONDS

55 DKK

NÖTTER / NUTS

35 DKK

FÖRRÄTTER / STARTERS

BISTRO ROYALS SKAGENRÖRA

på brioche toast, med rödlök och löjrom / Shrimp in dill mayo on brioche toast with red onion and bleak roe

Liten / small 149 DKK / Stor / large 285 DKK

CARPACCIO

med ruccola, grana padano, pinjenötter, olivolja & citron / Carpaccio with arugula, grana padano, pine nuts, olive oil & lemon

145 DKK

GRATINERAD GETOST

med ruccola, portvinsglace och rostade valnötter / Chevre au Gratin with arugola, portwin reduction and roasted walnuts.

135 DKK

KAMMUSSLOR

i vitlök och persilja, med palsternackspuré, ruccola och brioche toast. / Scallops with garlic and parsley with parsnit puree, arugola and brioche toast.

159 DKK

BRUSCHETTA

grillat vitlöksbröd med tomat,basilika,vitlök,rödlök och veganost. / Bruchetta,grilled garlicbread, with tomato, basil, garlic, red onion and parmesan.

125 DKK

OST & CHARK PLANKA

manchego, marinerade oliver, picklade grönsaker och bröd (passar utmärkt för 2 pers) / Charcuterie Board with Manchego, marinated olives, pickled vegetables and bread (serves 2)

225 DKK

VARMRÄTTER/ MAINS

GRILLAD RYGGBIFF

med potatiskaka, svamp och portvinsås. / Grilled Sirloin with potato pancake, mushroom and portwine reduction.

285 DKK

SKINNSTEKT FJÄLLRÖDINGFILÉ

med skirat smör, kapris, rödbetor samt dillslungad potatis / Grilled Arctic Char Fillet served skin-side-down with clarified butter, capers, beets and dill potatoes.

285 DKK

HALSTRAD TORSKRYGG

med potatispuré, fänkål, pepparrot, brynt smör och krispig svartkål. / Broiled Cod with potato puree, fennel, horseradish, beurre noisette and crispy black cabbage.

315 DKK

VITLÖKSMARINERAD GRILLAD LAMMFILÉ

med Pommes Anna och rotfrukter i reduktion med lingon. / Garlic marinated lamb tenderloin with Pommes Anna and root vegetables in lingonberry reduction.

335 DKK

BISTRO ROYALS KALVFILÉ OSCAR

Grillad Kalvytterfilé med rösti, choronsås, kräftstjärtar, sparris och tryffelolja. / Bistro Royals Veal Oscar - grilled filet of veal with potato pancakes, Sauce Choron, lobstertails, asaragus and truffle oil.

335 DKK

RAVIOLI FUNGHI

med svamp, spenat, vitlök och Grana panado. / Ravioli Funghi with mushrooms, spinach, garlic and Grana padano.

225 DKK

RISSOTTO FRUTI DE MARE

(Kan även fås som vegen alternativ) / Risotto Frutti di mare.(Also available as a vegan option).

249 249 DKK / 225 225 DKK

BISTROS EGNA KALVKÖTTBULLAR

med potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka. / Bistro’s own veal meatballs with potato puré, cream sauce, lingonberries and pickled cucumber

Vuxen 249 DKK / Barn 149 DKK

MENU ROYALE

MENU ROYALE

Toast Skagen, kalvfilé & crème brûlée / Toast Skagen, veal fillet & crème brûlée.
Kan inte kombineras med andra erbjudanden / Cannot be used in conjunction with other offers

499 DKK

EFTERRÄTTER / DESSERTS

CHOKLADFONDANT

med hallon-couli, rostade nötter och vispad grädde. / Chocolatefondandt with raspberry-couli, roasted nuts whipped cream.

120 DKK

CRÈME BRÛLÉE

99 DKK

AFFOGATO

vaniljglass och espresso / Affogato, vanilla ice cream and espresso

99 DKK

HALLONSORBET

Raspberry sorbet (Vegan)

105 DKK

3 X OST

gruyere, saint agur, taleggio. Serveras med fikonmarmelad och kex. / 3 x cheese - gruyere, saint agur, taleggio. Served with fig jam and biscuits.

135 DKK

CHOKLADTRYFFEL

Chocolate truffle

32 DKK

BISTRONS TRIPPEL

bryggkaffe, 3 cl MacAllan 12 och chokladtryffel / Bistro tripple - filtercoffee, 3 cl MacAllan 12 and chocolate truffle

139 DKK