
MENU

S N A C K S

Hvidløgsbrød

75 DKK

Marinerede oliven

60 DKK

Marcona-mandler

55 DKK

Nødder

35 DKK

F O R R E T T E R

Bistro Royals Skagenrøre på briochettoast

Med rødløg og løjrom

Lille: 149 DKK

Stor: 285 DKK

Carpaccio

Med rucola, Grana Padano, pinjekerner,
olivenolie & citron

145 DKK

Gratineret gedeost

Med rucola, portvinsglace og ristede
valnødder. (G) (L)

135 DKK

Kammuslinger i hvidløg og persille

Med pastinakpuré, rucola og
briochettoast. (L)

159 DKK

Bruschetta

Grillet hvidløgsbrød med tomat,
basilikum, hvidløg, rødløg og
parmesanost. (Vegan) (G)

125 DKK

Ost & charcuteri planke

Manchego, marinerede oliven, syltede
grøntsager og brød. (Velegnet til 2
personer)

225 DKK

Husets tatar

Oksetatar med tilbehør og ristet brød.
(Kun ved bestilling – 200 g)

295 DKK

V A R M E R E T T E R

Grillet oksemørbrad

Med kartoffelkage, svampe og
portvinssauce
285 DKK

Stegt fjeldørredfilet

Med klaret smør, kapers, rødbeder og
dildkartofler. (L)
285 DKK

Halstreret torskeryg

Med kartoffelpuré, fennikel, peberrod,
brunet smør og sprød sortkål. (L)
315 DKK

Hvidløgsmarineret grillet lammefilet

Med Pommes Anna og rodfrugter i
tranebærreduktion
335 DKK

Bistro Royals kalvefilet Oscar

Grillet kalvetykstegsfilet med rösti,
choronsauce, krebs, asparges og
trøffelolie

335 DKK

Ravioli funghi

Med svampe, spinat, hvidløg og Grana
Padano. (L) (G)

225 DKK

Risotto frutti di mare

Fås også som vegansk alternativ

Pris 1: 249 DKK

Pris 2: 225 DKK

Bistros egne kalvefrikadeller

Med kartoffelpuré, flødesauce,
tyttebær og presset agurk. (G) (L)

Voksen: 249 DKK

Barn: 149 DKK

D E S S E R T E R

Chokoladefondant

Med hindbær-coulis, ristede nødder og
flødeskum (G)

120 DKK

Klassisk crème brûlée

99 DKK

Affogato

Vaniljeis og espresso

99 DKK

Hindbærsorbet (Vegan)

105 DKK

Tre slags ost

Gruyère, Saint Agur, Taleggio, serveres
med figenmarmelade og kiks

135 DKK

Chokoladetrøffel

32 DKK

Bistro TRIPPEL

Brygkaffe, 3 cl MacAllan 12 år og
chokoladetrøffel

135 DKK