

# BISTRO Victor

## FÖRRÄTTER

<b>Laxtartar</b>	125
Tångpärlor, ponzu, syrad lök chilimajonnäs och räkchips	
<b>Carpaccio</b>	95
Karamelliserad lökrème, grana padano, rostade hasselnötter, rucicola och picklad steklök	

## HUVUDRÄTTER

<b>Boeuf bourguignon</b>	179
Rödvinskockt högrevhjärta, varmrökt baconsida, picklad gul steklök, stekta champinjoner, potatiscrème	
<b>Halstrad Torsk</b>	185
Skaldjurssås, rotselleripuré, kräftostfylld picklad beta, friterad jordärtskocka och kronfillsolja	
<b>Rotolo</b>	165
Kokt pastarulle fylld med vitlöksrostad butternutpumpa, spenat, ricotta och grana padano	

## DESSERTER

<b>Äppelpaj</b>	95
Knäckig paj på Rubinolaäpplen och crème anglaise	
<b>Handrullad chokladtryffel</b>	30

## SIDES

<b>Liten sallad</b>	45
En liten sallad baserad på säsongens råvaror	
<b>Pommes Frites</b>	55
Med hemslagen majonnäs	

## BARNMENY

<b>Köttbullar</b>	65
Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och persilja	
<b>Ekologiska pannkakor</b>	65
<i>finns glutenfria och laktosfria</i> Vispgräddde, jordgubbssylt och färska bär.	

Allergier? Prata med oss i personalen!

## Dagens lunch

155

### Måndag

Risotto med blandad  
skogssvamp, friterad  
ostronskivling, vitlök och Grana  
Padano

### Tisdag

Chicken Tikka Butter Masala  
serveras med basmatiris,  
mangosallad, färsk koriander  
och naanbröd

### Onsdag

Wallenbergare på kalvfärs  
med brynt smör, potatispuré,  
rårörda lingon och gröna ärtor

### Torsdag

Fiskgryta med lax, torsk, sej,  
rostad paprikasås, brässerad  
fänkål, aioli och krutonger

### Fredag

Steak Minute med  
pommes frites,  
bearnaisesås, rödvinsk, och  
samt tomat- och  
löksallad.

## Affärslunch

375

### Laxtartar

Tångpärlor, ponzu,  
chilimajonnäs, syrad lök,  
räkchips

### Bouef Bourguogne

Rödvinskockt högrevhjärta,  
varmrökt baconsida, picklad gul  
steklök, stekta champinjoner,  
potatiskräm

### Äppelpaj

Knäckig paj på Rubinolaäpplen  
och crème Anglaise

## ALLTID PÅ BISTRO VICTOR

### Caesarsallad 145

Friterad kyckling, romansallad,  
Bacon, grana padana och  
krutonger

### Köttbullar 155

Potatispuré, gräddsås, rårörda  
lingon, inlagd gurka och persilja

## CHAMPAGNE/CAVA

**Jaume Serra Organic, Cava**  
Cava, Spanien 110/545

## VITT VIN

**2022 Le Pichet**  
Languedoc, Frankrike 110 / 425

## RÖTT VIN

**2022 Le Pichet**  
Languedoc, Frankrike 110 / 425

## ÖL/CIDER

<b>Mariestad continental 4,2%</b>	70
<b>Melleruds pilsner 4,5%</b>	75
<b>Menabrea ambrata 5,0%</b>	75
<b>A Ship full of IPA 5,8%</b>	80
<b>Daura damm(glutenfri) 5,4%</b>	75

## ALKOHOLFRITT

<b>Läsk</b>	35
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	
<b>Värmdö musteri</b>	52
Äppelmust, mousserande äpple, rabarber, lingon	
<b>Menabrea lager 0,0%</b>	58
<b>A Ship full of IPA 0,0%</b>	58

## KAFFE

<b>Kaffe/Te</b>	35
<b>Cafe latte</b>	45
<b>Cappuccino</b>	40
<b>Enkel espresso</b>	25
<b>Dubbel espresso</b>	35

## Veckans gröna

Indisk dahl med bladspenat, ingefära och vitlök  
serveras med orientbröd

135

## Om Victor..

Bistro Victor är en mötesplats med internationell puls och inspirerad av regissören Victor Sjöströms resa från Solna till Hollywood. Född i Värmland 1879, flyttade han till Brooklyn som barn, men återvände till Sverige som tonåring. Han började med teater och blev senare en framstående filmskapare. Hans film *Körkarlen* från 1920 talet blev ett genombrott. Efter ett decennium i Hollywood återvände han till Sverige och fortsatte att påverka svensk film, och avslutade sin karriär med en roll i Ingmar Bergmans *Smultronstället*.

