

# BISTRO Victor

## HUVUDRÄTTER

**Wienerschnitzel** 179  
Citron- och sardellsmör, rödvinssås  
och råstekt potatis

**Lenrimmad Laxfilé** 185  
Dillstuvad potatis, hyvlad  
fänkålssallad med dill och citron

**Sparrisrisotto** 165  
Råstekt grön sparris, grana  
padano, tryffel, krossad  
svartpeppar

## DESSERTER

**Rabarberpaj** 115  
Knäckig paj på glasrabarber med  
äkta vaniljglass

**Handrullad chokladtryffel** 30

## AFFÄRSLUNCH - 375

**Bruschetta**  
Prosciutto di serrano 24 månader,  
vitlökstekt surdegsbröd, tomat,  
basilika, pinjenötter

**Lenrimmad laxfilé**  
Dillstuvad potatis, hyvlad  
fänkålssallad med dill och citron

**Rabarberpaj**  
Knäckig paj på glasrabarber med  
äkta vaniljglass

## SIDES

**Liten sallad** 45  
En liten sallad baserad på säsongens  
råvaror

## BARNMENY

**Köttbullar** 65  
Potatispuré, gräddsås, rårörda  
lingon och persilja

**Ekologiska pannkakor** 65  
*glutenfria och laktosfria*  
Vispgrädde, jordgubbssylt och  
färska bär

## Dagens lunch

155

### Måndag

Timjanrostad Vårkyckling  
primörer, citronvelouté,  
vispat dragonsmör

### Tisdag

Wallenbergare  
potatispuré, brynt smör,  
gröna ärtor, rårörda lingon

### Onsdag

Biff Minute  
bearnaise, rödvinssky,  
tomatsallad, pommes frites

### Torsdag

STÄNGT

### Fredag

STÄNGT



## Bistro Victors Plat de la semaine

**Veckans rätt**  
139

Sydfransk Fisk- &  
skaldjursgryta med räkor,  
blåmusslor, aioli och  
krutonger

## ALLTID PÅ BISTRO VICTOR

### Caesarsallad 159/189

Välj mellan friterad kyckling  
och bacon, halloumi eller  
handskalade räkor

### Köttbullar 165

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

**2022 Pinot Blanc Reserve**  
Alsace, Frankrike 145 / 565

**2020 Daetna Bianco**  
Caricante, Etna Italien 175 / 685

## RÖTT VIN

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

**2021 La Goutte Du Seigneur**  
Côtes du Rhône 135 / 525

**2020 Castello Di Bossi**  
Chianti classico, Italien 175 / 625

## ÖL/CIDER

**Melleruds pilsner 4,5%** 75  
**Menabrea ambrata 5,0%** 75  
**A Ship full of IPA 5,8%** 80  
**Daura damm(glutenfri) 5,4%** 75  
**Briska Fläder** 65

## ALKOHOLFRITT

**Läsk** 32  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite  
**Värmdö musteri** 42  
Äppelmust, mousserande äpple,  
rabarber, lingon  
**Menabrea lager 0,0%** 42  
**A Ship full of IPA 0,0%** 42

## KAFFE

**Kaffe/Te** 25  
**Cafe latte** 40  
**Cappuccino** 35  
**Enkel espresso** 25  
**Dubbel espresso** 30

## Veckans gröna

Hamburgare Portabello  
tryffelmajonnäs, karameliserad lök, picklad  
rödlök, pommes frites

145

## 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*.

