

# BISTRO Victor

## HUVUDRÄTTER

<b>Schnitzel G L</b>	179
schnitzel på gårdsgris, råstekt potatis, rödvinskys, kapris smör, citron	
<b>Rimrad Torskrygg G L</b>	185
potatis, brynt smör, rispad pepparrot, räkor, hackat ägg, dill	
<b>Svamprisotto L</b>	165
Kantareller, broccoli, krossad svartpeppar, parmesan	
<b>Boeuf Bourguignon L</b>	179
potatispuré, små syltade lökar, champinjoner, bacon	

## DESSERTER

<b>Vaniljglass L</b>	95
kökets kolasås, rårörda hallon, havre crisp, mynta	
<b>Chokladtryffel</b>	30

## AFFÄRSLUNCH - 375

**Burrata L**  
sockersaltade tomater från Karintorp, kallpressad rapsolja, tunnskivad serrano

**Rimrad Torskrygg G L**  
potatis, brynt smör, rispad pepparrot, hackat ägg, dill

**Chokladtryffel**

## SIDES

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

## BARNMENY

**Köttbullar G L** 65  
potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och persilja

**Ekologiska Pannkakor G L** 65  
rårörda bär, slagen grädde

L = Laktos

G = Gluten

M = Mjölprotein

Övriga Intoleranser?

Tveka inte att fråga personalen.

## Dagens lunch

155

**Måndag**

Halstrat Majskäcklingbröst  
kryddig tomatsås, rostade rotsaker,  
hyvlad fänkål

**Tisdag**

Sejfilé Grenoble M  
blandade betor, dillsmörad potatis,  
kapris

**Onsdag**

Wallenbergare G L  
rårörda lingon, gröna ärtor, brynt  
smör, potatispuré

**Torsdag**

Kalvblanquette L  
morötter, smörstekta kantareller,  
örter, potatispuré

**Fredag**

Steak Minute L  
pommes frites, tomatsallad,  
bearnaisesås, rödvinskys



## Bistro Victors Plat de la semaine

139

Kotlett av Svensk Gårdsgris L  
grönpepparsås, smörstek  
savoykål, råstekt potatis

## ALLTID PÅ BISTRO VICTOR

**Caesarsallad 159/189 G M**  
Välj mellan friterad kyckling  
och bacon, halloumi eller  
handskalade räkor

**Köttbullar 165 G L**

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

<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
<b>Briska Fläder</b>	65

## ALKOHOLFRITT

<b>Läsk</b>	32
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	
<b>Värmdö musterier</b>	42
Äppelmust, mousserande äpple, rabarber, lingon	
<b>Menabrea lager 0,0%</b>	42
<b>A Ship full of IPA 0,0%</b>	42

## KAFFE

<b>Kaffe/Te</b>	25
<b>Cafe latte</b>	40
<b>Cappuccino</b>	35
<b>Enkel espresso</b>	25
<b>Dubbel espresso</b>	30

## Veckans gröna

Sotad Spetskål L  
rotselleripuré, belugalinser, bakade små tomater

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*.

