

ALL FOOD



# MENU

TOP BAR  
origo

DAY TIME  
07:30 - 14:30

## FRUKOSTBUFFE 185

SERVERAS PÅ BISTRO VICTOR

### DRYCK

Kaffe/te  
Juice (äpple och apelsin)

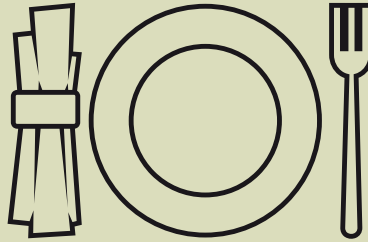
### VARMA RÄTTER

Kokt ägg (lös- och hårdkokta),  
Ägggröra  
Bacon  
Prinskorvar,  
Ugnsbakade tomater  
Pannkakor med tillbehör

### KALLA RÄTTER

Yoghurtburkar med olika topping  
Chiapudding  
Fruktfat med uppskivad frukt  
Pålägg (leverpastej, ostar, kalkon, skinka)  
Lax  
Keso  
Salladsblad  
Gurka  
Tomat  
Paprika

Nybakat bröd



### TILLÄGG

Pain au Chocolat 25  
Ingefärsshot 22  
Fruktsallad 31  
Overnight Oats 35  
Scrambled  
Eggs & Bacon 45  
Pannkakor  
med tillbehör 35

## FRUKOSTBUFFÉ/CATERING 145

### DRYCK

Juice (äpple och apelsin)

### PÅLÄGG

Rökt kalkon  
Rökt skinka  
Salami  
Skivad lagrad ost  
Leverpastej med picklad gurka

### FRÅN UGNEN

2 sortersnybakad bröd  
Croissant

### ETT MÅSTE

Kokt ägg med kaviar  
Naturell yoghurt med topping

## CATERING

### BOWLS

#### KYCKLING/Sotad lax 145/155

Sushiris, sojaböner, picklad kål, böngroddar,  
sirashamajonnäs, chilimango, semsampicklad  
gurka, soja samt koriander

#### SESAMMARINERAD TOFU 145

Sushiris, sojaböner, picklad kål, böngroddar,  
sirashamajonnäs, chilimango, semsampicklad  
gurka, soja samt koriander

### KALL TALLRIK

#### ROSTBIFF 155

med rädisor & sugarsnaps, rostad vitlökskräm &  
tysk potatissallad

#### CHILIGRAVAD NORSK FJORDLAX 160

med miso emulsion, fänkål och bönsallad med  
moghrabi

#### LÖKSOTAD GETOSTTERRIN 155

(VEG)

Med bondbönsallad, grillade grönsaker,  
chipotledressing samt sallad på chili och spenat

### DAGENS LUNCH

Pris: 169 kr per person.

I priset ingår:

- Bröd
- Sallad
- chokladtryffel
- Uppläggningsfat
- Serveringsbestick

Vänligen kontakta oss för mer information eller  
specialanpassningar.

### SALLADER

#### CEASARSALLAD 135

med bakad kyckling, kalkonbacon och hyvlad  
parmesan

#### FETAOSTSALLAD 130

med oliver, krispig sallad, rödlök, vattenmelon,,  
tomat och gurka

#### VARMRÖKT LAX 130

med krämig potatissallad, ägg, kapris, picklad  
rödkål

### WRAPS

#### KYCLING 85

med gul curry, mangochutney, äpple, majonnäs,  
strimlad kål, morot

#### SMÖGEN 105

med räkor, crabfish, dill, citron, majonnäs,  
sockerärta, grönsaker

#### FETAOST 75

med krispig sallad, spenatröra, oliver och rödlök

DAY TIME

www.bistrovictor.se



ALL FOOD

# MENU

EVENT &amp; CATERING

TOP BAR  
origo

## AFTER WORK

### COCKTAIL BUFFÉ 160

Chefs chark, Coppa De Nostrano och mortadella

Gruyère ost, ingefära- och päronmarmelad, finncrisp

Apelsin- och chili-marinerade oliver

Tomat- och mangosalsa med majschips

Selleri, paprika och vindruvor

Bistro Victors focaccia med olivolja

### FINGER FOOD 65/ST

Räbiff med svartpepparemulSION, gammelknas och krispiga surdegssmulor

Skagenröra serveras med rivnen pepparrot på danskt rågröd  
Läjrömskräm med citron-creme fraîche, gräslök och mandelpotatiships

KronärtskockskräM smaksatt med citron, parmigiano reggiano och focacciakrutonger

Tartar på gulbeta  
getostcrème, smörgåskrasse och surdegscrunch



## BRA ATT VETA

Minsta beställning av catering från oss är 10 personer av respektive rätt/meny och vi behöver ha din slutliga beställning senast fem (5) arbetsdagar före leveransdatum. Kontakta oss om du har önskemål om specialkost på grund av allergier eller annat så erbjuder vi alternativa rätter.

## BUFFÉ

### BRING ME BACK TO ASIA 395

Kimchi och bao

Lime- och chillsyrad biff med srirachamajonnäs och Nam Pla Prik

Sesamrostad norsk fjordlax med japansk soja

Vietnamesisk nudelsallad med grönsaker  
Korianderpicklad gurka med papaya och böngroddar

Nykokt sushiris

Citrongräspannacotta med fruktsalsa

## BUFFÉ

### ICONIC 415

Hembakad focaccia med olivolja

Kalv- och tonfisktartar tonato med kapriskräM och citron

Sotat gårdskvicklingbröst

Grillade medelhavsgrönsaker med chimichurri

Romansallad med Parmigiano Reggiano, "cesarsallad"

Kryddig bulgur-tabbouleh med baba ganoush-yoghurt

Papas arrugadas

Chokladmousse smaksatt med tonkaböna och bär

## BUFFÉ

### 58,50`58"N 11 10`51"Ö"ROSSÖ" 995

Nyfångade räkor, 300 g

Halv hummer

Ostron "Golden Beach", 3 st, med schalottenlöksmignonette

Kokta havskräftor, 3 st

Toast med smör

Röd- och gräslök, 8-minutersägg och citromajonnäs

Wakame och tabasco

## ÖVRIGT

Priserna för våra bufféer avser catering. Om ni önskar njuta av buffén på vår populära takbar tillkommer en kostnad för serveringspersonal

EVENING

Röntgenvägen 3b  
bistrovictor@sabis-se

www.bistrovictor.se

ALL FOOD



# MENU

EVENT

TOP BAR  
origo

## DRYCKESPAKET

### BRONS

250

1 glas bistrons vin till förrätten  
1 glas bistrons vin till varmrätten  
kaffe/te

### SILVER

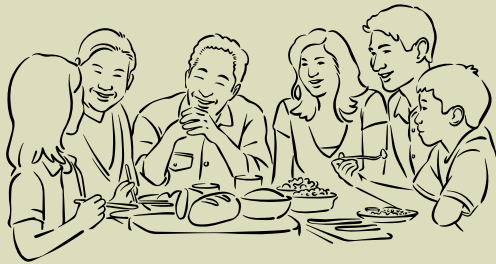
365

1 glas utvalt vin till förrätten  
1 glas utvalt vin till varmrätten med  
påfyllning  
kaffe/te

### GULD

425

1 glas utvalt vin till förrätten med  
påfyllning  
1 glas utvalt vin till varmrätten med  
påfyllning  
kaffe/te  
avec 4cl



## SÄLLSKAPSMENY

### 3-RÄTTERS

695

För att vi ska kunna ge er den bästa tänkbara servicen och upplevelsen har vi tagit fram menyförslag med våra favoriter från Bistro Victor. Menyerna gäller för sällskap över 12 personer.

Vänligen notera att ni väljer samma förrätt, varmrätt och dessert. Vi tar självklart hänsyn till specialkost

### Njut av en oförglömlig helkväll på Origo!

Starta kvällen med bubbel och delikata smittor på vår populära takbar, Origo Top Bar, och låt sedan smakresan fortsätta med en utsökt middag på Bistro Victor. Perfekt för en kväll full av njutning och smakupplevelser i en inspirerande miljö.

## STARTERS

### 63° EKOLOGIST ÄGG

Bränd grädde, rökt torskrom, pommes allumettes, Parmigiano Reggiano & vintertryffel

### SVENSK RÅBIFF "CALABRA"

Nötinnanlär, picklad schalottenlök, smörgäskrasse, olivolja, surdegskrisp & rostad lök

### ● VÄRRULLE

Shiitakesvamp från Kiruna  
Plommonmarmelad, örtig sallad & krispiga örter

## MAIN COURSE

### RIMMAD SKREI

Champagne- och forellromsvelouté, grönsakscrudité, potatis & Västerbottenskroketter

### SVENSK RYGGBIFF

Madeira- och mörkrostad lök, broccolini, jordärtskocka & potatisgratäng

### ● FRITERAT KRONÄRTSKOCKSHJÄRTA

Tomat- och bellugalinsor, blomkåls crème & polkabettsallad

## DESSERT

### PANNACOTTA

citrongräs och magiska frukter

### PECANNÖTSPAJ

vaniljelato och inkokta körsbär

### CHOCOLATE DREAMS

Vegansk chokladglass med körsbär

EVENING

www.bistrovictor.se



ALL FOOD

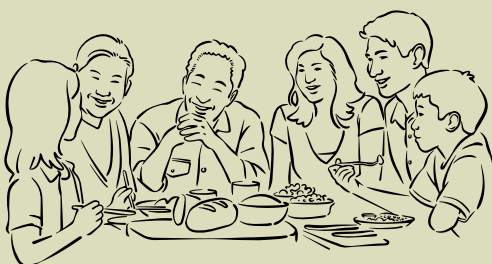
# MENU

EVENT

TOPBAR  
origo

## COCKTAILS 5CL

ORIGO GIN N° T	165
<i>Gin, Cartron Violette, rårörda lingon, tonic</i>	
FRENCH MARTINI	165
<i>vodka, Chambord, ananasjuice</i>	
ELDERFLOWER 75	165
<i>Gin, Kron Fläder, citron, sockerlag</i>	
REMEDY	165
<i>Vodka, Caol Ila, citron, honung, ingefära</i>	



## ALKOHOLFRITT

MINERALVATTEN & LÄSK	32
<i>Ramlösa, Coca cola, cola zero, sprite, fanta, fanta lemon zero</i>	
ÖL	42
<i>Manabrea 0,0%, A ship Full of IPA 0,0%</i>	
VIN & BUBBEL	110
<i>Oddbird Blanc de Blanc, Richard Juhlin Chardonnay, Domaine de la Prade Merlot &amp; shiraz</i>	



## BUBBEL & VIN PÅ GLAS

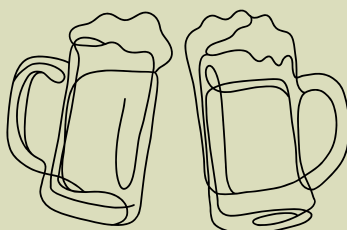
JAUME SERRA ORGANIC CAVA	110
<i>Spanien</i>	
DIEBOLT VALLIOS PRESTIGE	185
<i>EXTRA</i>	
<i>Champagne, Frankrike</i>	
2023 CONDESA DE LEGANZA	110
<i>Verdeja, Spanien</i>	
2022 PINOT BLANC	145
<i>Alsace, Frankrike</i>	
2022 BASSERMAN-JORDAN	165
<i>Verdeja, Spanien</i>	
2021 MUSCAT	
DE BEUMES DE VENISE 6CL	95
<i>Frankrike</i>	
2022 CONDESA DE LEGANZA	110
<i>Tempranillo, Spanien</i>	
2021 LA CHEVALIÈRE	155
<i>Frankrike</i>	
2017 BOTTEOTTO DI VALLE	165
<i>Montepulciano, Italien</i>	

## VIN PÅ FLASKA

2023 CONDESA DE LEGANZA	535
<i>Verdeja, Spanien</i>	
2022 PINOT BLANC	565
<i>Alsace, Frankrike</i>	
2022 BASSERMAN-JORDAN	660
<i>Riesling, Tyskland</i>	
2022 SANCERRE LA PERRIÈRE	900
<i>Sauvignon Blanc, Frankrike</i>	
2022 ESTATE LORCH	745
<i>Riesling, Tyskland</i>	
2023 TROVATI BIANCO	625
<i>Grillo, Italien</i>	
2023 CONDESA DE LEGANZA	535
<i>Tempranillo, Spanien</i>	
2021 LA CHEVALIÈRE	775
<i>Frankrike</i>	
2017 BOTTEOTTO DI VALLE	825
<i>Montepulciano, Italien</i>	
2022 ANTERRA NERO D'AVOLA	625
<i>Nero d'Avola, Italien</i>	
2022 XAVIER VIGNON CÔTES-DU-RHÔNE	725
<i>Frankrike</i>	
JAUME SERRA ORGANIC CAVA	550
<i>Spanien</i>	
DIEBOLT VALLIOS PRESTIGE	995
<i>EXTRA</i>	
<i>Champagne, Frankrike</i>	

## ÖL/CIDER

MENABREA BIONDA	75
<i>Italiensk Lager, 33cl, 5,0%</i>	
A SHIP FULL OF IPA	80
<i>IPA, 33cl, 5,8%</i>	
SOLNA BRYGGERIET POPCORN	75
<i>Creamy Ale, 33cl, 5,8%</i>	
DAURA DAMM	75
<i>Gluten fri, Ljus Lager, 33cl, 5,4%</i>	
BRISKA FLÄDER	65
<i>33cl 4,5%</i>	
BRISKA DEMI SEC	65
<i>Persika/Riesling 33cl 4,5%</i>	



## SPRIT

LIKÖRER 22/CL	
<i>Bailys</i>	
<i>Cointreau</i>	
<i>Morelli Amaretto</i>	
<i>Morelli Limoncello</i>	
<i>Cointreau</i>	
<i>Xanté</i>	
<i>Kahlua</i>	
<i>Ricard Pastis</i>	
BITTERS 23/CL	
<i>Fernet Branca</i>	
<i>Branca Menta</i>	
<i>Campari</i>	
VIT SPRIT	
Froggy B Vodka	22/CL
Citadelle Gin	22/CL
Morelli Grappa Gubben	24/CL
CALVADOS & COGNAC	
Värmdö Pomme De Vie	36/CL
Daron Calvados	32/CL
Pierre Ferrand Cognac	30/CL
WHISKY & BOURBON	
J&B Blended Scotch	22/CL
Jameson Irish Whiskey	24/CL
Caol Isla Single Malt	35/CL
Bulleit Bourbon	24/CL
ROM	
Plantation Grande Reserve	26/CL
Ron Zacapa 23	42/CL