



ALL FOOD

MENU

DAY TIME

07:30 - 14:30

TOP BAR
origo

FRUKOSTBUFFE 185

SERVERAS PÅ BISTRO VICTOR

DRYCK

Kaffe/te
Juice (äpple och apelsin)

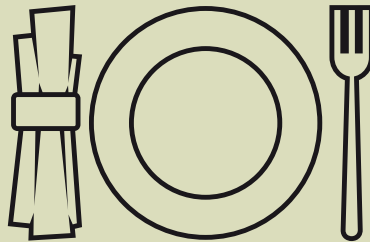
VARMA RÄTTER

Kokt ägg (lös- och hårdkokta),
Ägggröda
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

SALLADER

ASIATISK RÄXSALLAD 145

sojaböner, sockerärtor, lökvariation, nudlar

VARMRÖKT LAXSALLAD 145

krämig potatissallad, ägg, karpis, picklad rödkål, mixsallad

KYCKLINGSALLAD 135

röd quinoa, fetaost, oliver, rödbetor, picklad rödlök

DAGENS LUNCH

Pris: 169 kr per person.

I priset ingår:

- Bröd
- Sallad
- chokladtryffel
- Uppläggningsfat
- Serveringsbestick

Vänligen kontakta oss för mer information eller specialanpassningar.

VARM

serveras med sallad & vinäggrett

CROQUE MONSIEUR 97

surdegbröd, skinka, cheddar, dijon

GRILLMACKA 82

mozzarella, tomat, pesto

QUICHE LORRAINE 105

ost- & skinkpaj

WRAPS

KYCLING 89

BBQ-kyckling, majonnäs, purjolök, picklad rödkål, pesto, sallad

TONFISK 89

paprika, jalapeño, majonnäs, chili, persilja, picklad rödkål, sallad

FETAOST 89

fetaoströra, kalamata oliver, pesto, saltorkade tomater, sallad

DAY TIME

www.bistrovictor.se



ALL FOOD

MENU

EVENT & 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

*Råbiff med svartpepparemulSION, gammelknas och krispiga surdegssmulor**Skagenröra serveras med riven pepparrot på danskt rågbröd**LäjromskräM med citron-crème fraîche, gräslök och mandelpotatischips**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.

ÖVRIGT

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

BUFFÉER

GRILLBUFFÉ

495

Misomarerat Kycklinglår

Pestogrillad Halloumi

Marinerat Iberico Belotta Karré

Caesarsallad

Säsongsens Färgglada Tomat- & Löksallad

Bulgur Tabbouleh

Rostade Betor med riven getost och spenat

Ört- & Saltrostad Gotländsk Potatis

Grillad Lökvariation

Mojo Rojo

Tzatsiki på gurka och kålrabbi

Sojamajonnäs

Vaniljpannacotta med rabarberkompott och kardemummacrunch

ICONIC

415

Hembakad focaccia med olivolja

Kalv- och tonfisktartar tonato med kapriskräM och citron

Sotat gårdskycklingbröst

Grillade medelhavsgrönsaker med chimichurri

Romansallad med Parmigiano Reggiano, "cesarsallad"

Kryddig bulgur-tabbouleh med baba ganoush-yoghurt

Papas arrugadas

Chokladmousse smaksatt med tonkaböna och bär

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 citronmajonnäs

Wakame och tabasco

BRING ME BACK TO ASIA 395

Kimchi och bao

Lime- och chilisyrad 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

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

430

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

PLATINUM

510

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



Starta kvällen med bubbel och delikata snittar 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.

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!

STARTERS

FRITERAD PILGRIMSMUSSLA

serveras med spenat & grönsaks brunoise, havskräfta consommé & dill

KÖKETS ANKKORV

serveras med rotselleri & fänkål samt len apelsin- & ingefärasås

MAINS

HALSTRAD GÖS

serveras med kronärtskocka, kantareller, krondillssky & potatispuré

RENKALVSINNANLÅR

serveras med blandsvamp, svartvinbärssky & potatisterrin med västerbottenost

DESSERT

KANDERAT HÖSTÄPPLE

serveras med hasselnötter, kardemummabavaroise & äppelsorbet

CHOKLADFONDANT

serveras med cognac- & stjärnanis inkokta körsbär med vaniljgelato

EVENING

Priser inkl. moms



ALL FOOD

MENU

EVENT

TOP BAR
origo

COCKTAILS 5CL

ORIGO G N° T	165
Gin, Cartron Violette, råörda lingon, tonic	
KÖRKARLEN	165
chilitequila, citron, lime, honung, bitters	
FRENCH 75	165
Gin, mousserande, citron, sockerlag	
SJÖSTRÖM	165
Bourbon, triple sec, campari	

ALKOHOLFRITT

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



BUBBEL & VIN PÅ GLAS

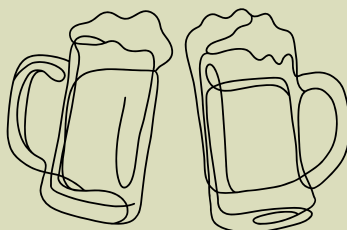
JAUME SERRA ORGANIC CAVA	110
Spanien	
DIEBOLT VALLIOS PRESTIGE	185
EXTRA	
Champagne, Frankrike	
2023 CONDESA DE LEGANZA	110
Verdeja, Spanien	
2022 PINOT BLANC	145
Alsace, Frankrike	
2022 BASSERMAN-JORDAN	165
Verdeja, Spanien	
2021 MUSCAT	
DE BEUMES DE VENISE 6CL	95
Frankrike	
2022 CONDESA DE LEGANZA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

VIN PÅ FLASKA

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

ÖL/CIDER

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



SPRIT

LIKÖRER 22/CL	
Bailys	
Cointreau	
Morelli Amaretto	
Morelli Limoncello	
Cointreau	
Xanté	
Kahlua	
Ricard Pastis	
BITTERS 23/CL	
Fernet Branca	
Branca Menta	
Campari	
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
Cool Isla Single Malt	35/CL
Bulleit Bourbon	24/CL
ROM	
Plantation Grande Reserve	26/CL
Ron Zacapa 23	42/CL

EVENING

Röntgenvägen 3b
bistrovictor@sabis-se

www.bistrovictor.se