

# Bistro Allé

ONE PLACE MANY TASTES

## TO START

|  |       |
|--|-------|
| <b>NOCCELARA OLIVER</b>  | 89:-  |
| <b>SHRIMP &amp; DIPP</b><br><i>Friterade räkor med en sötstark chilimajonäs.</i>                         | 109:- |
| <b>CORN RIBS</b><br><i>Grillade majsstavar toppade med en het chipotle sås &amp; riven grana padano.</i> | 89:-  |
| <b>BBQ HOTWINGS</b><br><i>4 friterade kycklingvingar vända i en het bbq sås.</i>                         | 109:- |
| <b>FRIED CALAMARI</b><br><i>Krispiga calamari ringar. Serveras med aioli.</i>                            | 105:- |
| <b>CRISPY HALLOUMI BITES</b><br><i>Serveras med chilihonung.</i>   | 99:-  |

## THE GREEN FOOD

|   |       |
|---|-------|
| <b>PASTA VEGGIE</b><br><i>Pasta med paprika och skogschampinjoner i en fyllig tomatsås.</i>   | 139:- |
| <b>CRUNCHY VEGAN BURGER</b><br><i>Växtbaserad burgare, bröd, sallad, tomat, lök, &amp; vegansk dressing. Serveras med crispy fries.</i>           | 169:- |
| <b>SPICY AVOCADO SALLAD</b><br><i>Salladsmix, gurka, tomat, lök, citron, het avokado röra &amp; olivolja. (Lägg till Panerad kyckling + 35:-)</i> | 149:- |

## I LOVE SWEETS

|   |       |
|---|-------|
| <b>DEEP FRIED WAFFLE</b><br><i>Belgisk våffla som friteras och serveras med krämig vaniljglass &amp; jordgubbskompott.</i>                      | 109:- |
| <b>TIRAMISU</b><br><i>Italiensk efterrätt som består av söt vispad mascarpone, savoiardokex doppade i kaffe och som toppas med kakaopulver.</i> | 109:- |
| <b>TORTUFO AFFOGATO</b><br><i>Glasskula med lager av kakaopulver, choklad &amp; vaniljglass. Espresso shot vid sidan som hålls över.</i>        | 109:- |

*Till varje efterrätt serveras en kopp kaffe som en härlig avslutning på måltiden.*

## THE MAIN

|  |       |
|--|-------|
| <b>STEAK &amp; FRIES</b>  <i>Passande vin- Les Deux Pins CS Rött.</i><br><i>250g skivad entrecôte. Serveras med vitlöksbearnaise, tomat &amp; rödlökssallad, chimichurri samt crispy fries.</i> | 239:- |
| <b>SIZZLING BEEF</b> <i>Passande vin- Stoneleigh Pinot Noir Rött.</i><br><i>Strimlad entrecôte med röd paprika, lök &amp; grön sparris. Serveras på ett fräsande fat &amp; ris vid sidan.</i>  | 239:- |
| <b>GRILL MIX</b>  <i>Passande vin- Stoneleigh Pinot Noir Rött.</i><br><i>Hängande spett på entrecôte, gambas &amp; kycklingfilé. Serveras med ris, salladsmix &amp; 3 såser.</i>                | 289:- |
| <b>BIG SMASH BURGER</b> <i>Passande vin- Les Deux Pins CS Rött.</i><br><i>130gr högrev, potato bun, tryffelmajo, cheddarost, tomat, lök, saltgurka &amp; crispy fries.</i>   | 189:- |
| <b>TRIPLE STACK BURGER</b> <i>Passande öl- Eriksberg Karaktär.</i><br><i>3 x 100gr högrevspuckar, potato bun, smokey chipotle dressing, cheddarost, lök, nötbacon &amp; crispy fries.</i>  | 279:- |
| <b>SPICY AVOCADO BURGER</b>  <i>Passande vin- Stoneleigh Pinot Noir Rött.</i><br><i>130gr högrev, potato bun, avokadoröra, srirachamajo, cheddarost, sallad, rödlök, &amp; crispy fries.</i>  | 199:- |
| <b>HALSTRAD LAX</b> <i>Passande vin- Stoneleigh Latitude. Vitt.</i><br><i>Serveras med saffransris, salladsmix &amp; vitlökscremé.</i>   | 269:- |

## PASTA

|  |       |
|--|-------|
| <b>PASTA ALFREDO</b> <i>Passande vin- Il Fortino Chianti Classico Rött.</i><br><i>Tagliatelle pasta i en gräddig sås med vitlök &amp; schalottenlök. Toppas med en panerad kycklingfilé &amp; grana padano.</i>  | 189:- |
| <b>PASTA SOLOMILLO</b> <i>Passande vin- Stoneleigh Pinot Noir Rött.</i><br><i>Tagliatelle pasta i en smakrik gräddig sås med biff, röd paprika &amp; skogschampinjoner. Toppas med grana padano.</i>   | 199:- |
| <b>PASTA SCAMPI</b>  <i>Passande vin- Les Deux Pins SB Vitt.</i><br><i>Tagliatelle pasta, scampi räkor, vitt vin, persilja, olivolja &amp; vitlök. Toppas med grana padano.</i> | 199:- |
| <b>STEAK &amp; SHRIMP ALFREDO PASTA</b><br><i>Tagliatelle pasta i en cajunkryddad alfredo sås. Toppas med skivad entrecôte &amp; scampi räkor. (Surf &amp; Turf).</i>  | 299:- |

## PINSA PIZZA

|   |       |
|---|-------|
| <b>PINSA MARGHERITA</b> <i>Passande vin- Il Fortino Chianti Classico rött.</i><br><i>San marzano tomatsås, mozzarella &amp; basilika.</i>                                     | 179:- |
| <b>PINSA BRESAOLA</b> <i>Passande vin- Les Deux Pins CS Rött.</i><br><i>San marzano tomatsås, mozzarella, bresaola, valnötter &amp; tryffelcremé.</i>                         | 219:- |
| <b>PINSA SCAMPI</b> <i>Passande vin- Il Fortino Chianti Classico rött.</i><br><i>San marzano tomatsås, mozzarella, scampi, vitlök, persilja, grana padano &amp; olivolja.</i> | 219:- |

## WINES & BUBBLES

### Röda Viner.

#### Les Deux Pins CS. (Husets) Frankrike.

Druva- Cabernet sauvignon. Glas 84:- Flaska 360:-

Fruktigt och kryddigt vin med karaktär av röda bär och svarta vinbär samt inslag av lakrits. Serveras till rätter av rött kött, vilt och charkuterier.

#### Il Fortino Chianti Classico. Italien

Druva- Sangiovese. Glas 96:- Flaska 460:-

Fin fruktighet, kännbar strävhet och mycket frisk syra balanseras mäterligt av mogna röda bär, torkade plommon, balsamvinäger, mocka, lakritsrot, pinjetrad, färsk salvia, söt viol och tobakslåda. Serveras till rätter av rött kött, pizza och gräddiga såser.

#### Stoneleigh Pinot Noir. Nya Zeeland.

Druva- Pinot Noir. Glas 96:- Flaska 460:-

Kryddigt och mustigt vin med nyanserad fatkaraktär och inslag av mogna jordgubbar, ingefära, körsbär, örter och vanilj. Serveras till dom flesta rätter av fågel, nöt & lamm.

### Vita Viner.

#### Les Deux Pins SB. (Husets) Frankrike.

Druva- Sauvignon blanc. Glas 84:- Flaska 360:-

Fräscht, uttrycksfullt och välbalanserat vin med blommiga toner och inslag av exotiska frukter samt citrusskal. Serveras till rätter av skaldjur & fisk eller som aperitif.

#### Stoneleigh Latitude. Nya Zeeland.

Druva-Chardonnay. Glas 96:- Flaska 460:-

Nyanserad och komplex smak av mogen persika, karamell och toner av brioche och rostad ek. Serveras till fisk, skaldjur, ljust kött eller pasta & pizza.

### Rosé Vin.

#### Les Deux Pins Merlot Rosé. Frankrike.

Druva-Merlot. Glas 84:- Flaska 360:-

Fräscht och fruktigt rosévin med inslag av hallon och granatäpple. Serveras till somriga sallader, rätter av ljust kött eller som aperitif.

### Bubbel.

#### Le Arche Prosecco Extra Dry. Italien.

Druva-Glera. Glas 89:- Flaska 420:-

Eleganta bubblor balanserad syra som ackompanjeras av doft och smak av mogna anjoupäron. Perfekt som sällskapsvin eller fördrink.

## SOFT DRINKS

Pepsi /Pepsi Max/Zingo/7up 45:-  
Ramlösa/Ramlösa Citron.

## ICE COLD BEER

### Fat Öl 40cl

Carlsberg Export 5,0% 79:-

Eriksberg Karaktär 5,4% 89:-

Den perfekta ölen för kötträtter & pasta.

### Öl på flaska 33cl

Staropramen 5,0% 74:-

Birra Poretti 5,0% 74:-

Brooklyn Stone IPA 4,6% 74:-

Carlsberg Hof 4,2% 69:-

Carlsberg Hoppy Lager 0,0% 59:-

### Cider 33cl

Somersby Päron 4,5% 74:-

Somersby Päron Alkoholfri 0,0% 59:-

## WHISKEY & COCKTAILS

### Whiskey 40cl

Chivas Regal 12y. 40% 145:-

J.P. Wisers Triple B 40% 125:-

### Cocktails

Clasic Gin&Tonic. 109:-

Gin, citron & tonic vatten.

Aperol Spritz. 109:-

Aperol, prosecco & soda.

Hugo Spritz. 109:-

Prosecco, fläderlikör, mynta & soda.

Whisky Sour. 139:-

Whiskey, citron, socker & äggviteskum.

Tropical Rum. 119:-

Rom, lime, mango & passionsfrukt.

## HOT DRINKS

Kaffe / Espresso / Te. 49:-

Hot Shot. 99:-  
Galliano, kaffe & lättvispat grädde.

Kaffe Karlsson 4cl 129:-  
Irish Cream, triple sec & kaffe. Toppas med grädde.