

Bistro Allé

ONE PLACE MANY TASTES

TO START

- NOCCELARA OLIVER** 89:-
- SHRIMP & DIPP**  119:-
Friterade räkor med en sötstark chilimajonäs.
- CORN RIBS** 99:-
Grillade majsstavar toppade med en het chipotle sås & riven grana padano.
- CHIMICHURRI FRIES** 105:-
Krispiga fries som toppas med chimichurri & parmesan.
- CRISPY HALLOUMI BITES** 109:-
Friterade halloumi bitar. Serveras med chilihonung.
- FRIED CALAMARI** 139:-
Mini bläckfiskar som paneras och friteras.
Serveras med en vitlökscrème.

THE GREEN FOOD

- CRUNCHY VEGAN BURGER** 189:-
Växtbaserad burgare, bröd, sallad, tomat, lök, & vegansk dressing. Serveras med crispy fries.
- HALLOUMI & AVOCADO SALLAD** 199:-
Salladsmix, gurka, tomat, lök, citron, het avokado röra & olivolja. Toppas med friterad halloumi.

I LOVE SWEETS

- DEEP FRIED WAFFLE** 109:-
Belgisk väffla som friteras och serveras med krämig vaniljglass & jordgubbskompott.
- TIRAMISU** 109:-
Italiensk efterrätt som består av söt vispad mascarpone, savoiardokex doppade i kaffe och som toppas med kakaopulver.
- TORTUFO AFFOGATO** 109:-
Glasskula med lager av kakaopulver, choklad & vaniljglass. Espresso shot vid sidan som hålls över.
- Till varje efterrätt serveras en kopp kaffe som en härlig avslutning på måltiden.*

THE MAIN

- STEAK & FRIES**  Passande vin- Les Deux Pins CS Rött. 269:-
250g skivad black angus entrecôte från Uruguay. Serveras med vitlöksbearnaise, tomat & rödlökssallad, chimichurri samt crispy fries.
- SIZZLING BEEF** Passande vin- Stoneleigh Pinot Noir Rött. 289:-
Strimlad entrecôte med röd paprika, lök & grön sparris. Serveras på ett fräsande fat. Välj till crispy fries eller ris.
- GRILL MIX**  Passande vin- Stoneleigh Pinot Noir Rött. 329:-
Hängande spett på entrecôte, gambas & kycklingfilé. Serveras med salladsmix & 3 goda såser. Välj till crispy fries eller ris.
- BIG SMASH BURGER** Passande vin- Les Deux Pins CS Rött. 199:-
150gr högrev, potato bun, tryffelmajo, cheddarost, tomat, lök, saltgurka & crispy fries.
- SPICY AVOCADO BURGER**  229:-
150gr högrev, potato bun, avokadoröra, srirachamajo, cheddarost, sallad, rödlök, & crispy fries.
- SURF & TURF BURGER** 249:-
150gr högrev, grillade scampi räkor, potato bun, vitlökscrème, srirachamajo, cheddarost, sallad, rödlök, & crispy fries.
- STEAK SALLAD** 229:-
Skivad entrecôte på en bädd av krispig sallad, gurka, tomat, paprika & rödlök. Toppas med en syrlig chimichurri.
- SCAMPI PITA SUPREME** 199:-
Vitlöksfrästa scampi räkor i ett saftigt pita bröd, saffransaioli, picklad rödlök, sallad, & gurka. Serveras med potatischips.

PASTA

- PASTA ALFREDO** Passande vin- Il Fortino Chianti Classico Rött. 199:-
Spaghetti pasta i en gräddig sås med parmesan, persilja & vitlök. Toppas med en panerad kycklingfilé & ruccola.
- PASTA SCAMPI**  Passande vin- Les Deux Pins SB Vitt. 219:-
Spaghetti pasta, scampi räkor, vitt vin, persilja, olivolja & vitlök. Toppas med färskriven riven grana padano.
- STEAK & SHRIMP ALFREDO PASTA** 299:-
Tagliatelle pasta i en cajunkryddad alfredo sås. Toppas med skivad entrecôte & scampi räkor. (Surf & Turf).
- TRUFFLE & ONION PASTA** 189:-
Tagliatelle pasta med karamelliserad lök & tryffelmör. Toppas med ruccola & färskriven grana padano.

WINES & BUBBLES

Röda Viner.

Les Deux Pins CS. (Husets) Frankrike.

Druva- Cabernet sauvignon. Glas 89:- Flaska 370:-

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 Flaska 480:-

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 114:- Flaska 480:-

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 89:- Flaska 370:-

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 114:- Flaska 480:-

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 89:- Flaska 370:-

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. Flaska 490:-

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 köträtter & pasta.

Öl på flaska 33cl

Staropramen 5,0% 74:-

Birra Poretti 5,0% 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 5cl

Chivas Regal 12y. 40% 145:-

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

Cocktails

Clasic Gin&Tonic. 119:-

Gin, citron & tonic vatten.

Aperol Spritz. 119:-

Aperol, prosecco & soda.

Hugo Spritz. 119:-

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.