

MENY

BUBBEL

CAVA

Jaume Serra Cava

GLAS FLASKA

• 105 SEK • 495 SEK

CHAMPAGNE

NV Taittinger Brut Reserve

GLAS FLASKA

• 145 SEK • 845 SEK

FRANSKA OSTRON

CÉLINE, N°4 Mont St Michel-bukten
Prisbelönt ostron med kraftfull smak

• 1 ST/30 SEK • 6 ST/160 SEK • 9 ST/240 SEK

TATIHOU, N°3 St Vaast-bukten
Exklusivt och krispigt ostron med nötig smak

• 1 ST/35 SEK • 6 ST/185 SEK • 9 ST/270 SEK

FÖRRÄTTER

MAJSTRIO • 135 SEK

Gratinerad majskolv, majs- & chiliemulsion, krispiga majskorn

CHÈVRE CHAUD - HALV • 145 SEK

Sotad getost St. Maure, betor, blodapelsin, kalamataoliver, hasselnötter

VITLÖKSBAKADE SNIGLAR • 145 SEK

Gremolatasmör, parmesanost, grillat levainbröd

ANK- & KYCKLINGRILETTE • 155 SEK

Rominlagd apelsin, cornichons, vispat brynt smör

KLASSISK RÅBIFF - HALV • 155 SEK

Grov malt nötinnanlår, Bombay Sapphire Gin, kapris, rödbeta, pepparrot, dijoncreme

• All fisk och skaldjur är hållbart fiskat / odlat
• Vänligen informera din kypare om allergier

PLOCK

MJÖLKSURAD GURKA • 55 SEK

Smetana, persilja, honung

FYLLDA PEPPERONCINI • 65 SEK

Ricotta, kapris, citron

ELDAD CANTALOST • 65 SEK

Långlagrad fransk hårdost, honung

INLAGDA SARDINER • 115 SEK

Grillat bröd, citron

FRITERADE GRUYEREKROKETER

• 1 ST/55 SEK • 2 ST/100 SEK • 3 ST/135 SEK
Serveras med paprikacreme

CHILIMARINERADE GRODLÅR

• 1 ST/55 SEK • 2 ST/100 SEK • 3 ST/135 SEK
Serveras med citronmajonnäs

OST - & CHARKUTERIEFAT • 325 SEK

Ett urval av kökets franska favoriter

– perfekt för två att dela på!

Fråga din kypare om kvällens sortiment

VARMRÄTTER

CHÈVRE CHAUD • 215 SEK

Sotad getost St. Maure, betor, blodapelsin, kalamataoliver, hasselnötter, dragonkrutonger

MANDELRISSOTTO • 235 SEK

Friterad grönkål, råhyvlad fänkål, knippemorot, mandelolja

KRÄMIG BOUILLABAISSE • 275 SEK

Torskrygg, kungsråka, blåmusslor, skummad havskräftsfond, grädd

RÖDTUNGA MEUNIÈRE • 295 SEK

Kapris, pepparrot, tagetesört, hasselnöt, brynt smör, potatispuré

KLASSISK RÅBIFF • 245 SEK

Grov malt nötinnanlår, Bombay Sapphire Gin, kapris, rödbeta, pepparrot, dijonkräm
Serveras med pommes frites och aioli

BOEUF BOURGUIGNON • 225 SEK

Oxkind, krispigt sidfläsk, grönpeppar, rödvinsreduktion, potatispuré

STEAK MINUTE • 295 SEK

Ryggbiff, pommes frites, vitlöks-slungade brytböner, bearnaisesås

SURF & TURF • 345 SEK

Oxfile, hummerkroket, potatisfondant, smörstekta kantareller, tryffelsky
Serveras medium rare

DESSERTER

OSTBRICKA

• LITEN/155 SEK • STOR/255 SEK

Ett urval av kökets favoritostar med tillbehör

CRÈME BRÛLÉE • 85 SEK

Fråga din kypare om kvällens olika smaker

ÄPPELTARTLETTE • 95 SEK

Russin, hasselnötter, honungskrä

VINBÄRSSORBET • 95 SEK

Sauternesgelé, havrekrisp, myntasirap

CHOKLADTRYFFEL • 35 SEK/ST

Fråga din kypare om kvällens olika smaker



COCKTAILS

BISTRO RIGOLETTO SIGNATUR-COCKTAILS

RIGOLETTO FAMS

Bombay Sapphire, St-Germain,
Absint, lime, mangosyrup

RIGOLETTO MARGARITA

Jose Cuervo Especial, Aperol,
citron, ingefära, socker, Cava

RIGOLETTO MARTINI

Koskenkorva med hibiskus,
vaniljlikör, lime, Angostura bitter

BIELETTO

Bombay Bramble, citron,
rosmarinsyrup, äggvita

THE FIRST KISS

Bacardi Carta Blanca, cocoslikör,
rödbeta, lime, sodavatten

148 SEK

RIGOLETTO NEGRONI

Bombay Sapphire, körsbärslikör,
Campari med ananas

RIGOLETTO MOJITO

Bacardi Carta Blanca, passionfruktssyrup,
basilikblad, lime, sodavatten

WILD KISS

Pisco, Blue Curacao, ananas,
lime, socker, äggvita

LOVE IN THE AIR

Bombay Sapphire, litchi-likör,
lime, socker, toppad med rött vin

HAPPY ENDING

Bacardi Carta Negra, kakaolikör, Kahlúa,
espresso, grädde med karamell

BUBBEL

CAVA

Jaume Serra Brut • 105 SEK / • 495 SEK

CHAMPAGNE

Taittinger Brut • 145 SEK / • 845 SEK

Taittinger Prelude • 1295 SEK

Laurent Perrier Brut • 895 SEK

Lanson Rosé Brut • 895 SEK

Lanson Extra Age • 995 SEK

Henriot Millesime 2006 • 1195 SEK

Comtes de Champagne 2006 • 2495 SEK

Dom Perignon Vintage 2010 • 2995 SEK

VIN

VITT

Vin de Maison	105 SEK	420 SEK
2018 Donatushof Saar Riesling	125 SEK	495 SEK
2019 Noble Wines Chardonnay 446	135 SEK	540 SEK
2018 La Tourainne Sauvignon Blanc	140 SEK	560 SEK
2020 La Chablisienne Petit Chablis	145 SEK	580 SEK
2019 Ramon Bilbao Albariño		545 SEK
2020 Louis Jadot Chardonnay Bourgogne Couvent de Jacobins		645 SEK
2015 Weinbach Pinot Blanc		695 SEK
2018 Sancerre Les Charmes		695 SEK
2017 Chablis 1:er Cru La Chablisienne		745 SEK
2015 Bouchard Père & Fils Meursault		995 SEK

GLAS

FLASKA

RÖTT

GLAS

FLASKA

Vin de Maison	105 SEK	420 SEK
2019 Mont Redon Côtes du Rhône	130 SEK	520 SEK
2019 Noble wines Pinot Noir 667	135 SEK	540 SEK
2016 El Pedrosal Crianza Ribera del Duero	140 SEK	560 SEK
2018 Heartland Cabernet Sauvignon	145 SEK	580 SEK
2016 General Nizza Riserva Barbera	165 SEK	660 SEK
2018 Louis Jadot Pinot Noir Bourgogne Couvent de Jacobin		655 SEK
2017 Lirac Domaine de la Mordoreé		675 SEK
2017 Camins del Priorat		745 SEK
2015 Jean-Claude Boisset Ladoix Bourgogne		795 SEK
2016 Black Stallion Cabernet Sauvignon		795 SEK
2016 Mauro Veglio Barolo		895 SEK
2015 Chateau La Croix de Gay Pomerol		1095 SEK
2014 Domaine de la Vougeraie Clos de Vougeot Grand Cru		1995 SEK

ÖL / CIDER

Estrella Damm / fat	78 SEK
Ship Full of IPA / fat	88 SEK
Damm Inedit (veteöl) 25 cl / fat	84 SEK
Daura Damm (glutenfri) flaska	84 SEK
Boulard Cidre Biologique	88 SEK

ALKOHOLFRITT

Mocktail	78 SEK
Alkoholfri öl	55 SEK
Alkoholfri IPA	58 SEK
Loka	38 SEK
Coca Cola/Cola Zero/Fanta/Sprite	38 SEK
Redbull/Redbull Sugar free	45 SEK
Redbull Organic	38 SEK

Bistro
RIGOLETTO

ÖPPETTIDER

TISDAG 11.30 - 15.00 • ONSDAG - TORSDAG 11.30 - 23.00 • FREDAG 11.30 - 23.00 • LÖRDAG 13.00 - 23.00

BISTRORIGOLETTO.SE



@BISTRORIGOLETTO