



MENU

SAMMENSÆT SELV 3 RETTER FOR KR 345,-

SKALDYRSFAD

KR. 495,- PR KUVERT (MIN. 2 PERSONER)

- Hvidvinsdampede blåmuslinger med grille citron
- Søkogte pil-selv rejer med hjemmelavet aioli
- Krabbeklør med hjemmelavet tomatrelish
- ½ hummer med hjemmerør chilimayo
 - Friskbagt brød og grøn salat
 - Kaffe og lille sød ting

LIDT GODT TIL BRØDET

Hjemmelavet hummus, oliven-tapenade og romesco kr 35,- pr kuvert

MOONJAM JULEFROKOSTKONCERT

Vi nærmer os med langsomme skridt den hyggelige juletid – og det skal da fejres! – Den 04. december 2020, afholder vi julefrokostkoncert med Moonjam, med velkendte klassikere, som "Sarai", "Gennem Ild og Vand" og "Shaida". Der bliver i den grad spillet op til julebal med klassisk julebord og koncert på Bistron.

HOVEDRETTER

kr. 195,-

STEAK FRITES med skovens vilde svampe, rødvinssauce, røget salt og brændte skalotteløg, serveret med Bistrons fritter og sauce bearnaise – tillæg kr 65,-

LAMMESKANK lagt på puré af persillerod og kartoffel, samt reduceret lamme-glance og sprøde beder

DAGENS FANGST serveret med sauce nage, hertil Bistrons perlebyg-risotto med frisk estragon og sprøde urter – tillæg kr 35,-

DIPELIP

Kr 20,- pr. stk.

- Aioli
- Trøffel-mayo
- Sauce Tatar

Spørg endelig din tjener, hvis du savner information omkring allergener eller andre specifikke ingredienser i vores retter.



FORRETTER

kr. 85,-

BISTROENS TUNTATAR lagt på salsa af avocado med agurk, hertil soya-wasabi vinaigrette – tillæg kr 25,-

KLASSISK OKSECARPACCIO med rucola, skalotter og parmesanost, pesto og oliven

BLOMKÅLSSUPPE med sprøde croutonner og vilde urter, parfumeret med trøffel – tillæg kr 20,-

KØKKENCHEFENS tre små forretter – tillæg kr. 40,-

SIDES

Lille fransk bladsalat vendt med vinaigrette og skalotter – kr 35,-

Bistrons fritter – kr 35,-

OST & DESSERT

kr. 85,-

3 EUROPEISKE OSTE: serveret med sødt, sprødt og sylt

LUN CHOKOLADE FONDANT med vaniljeis og tuille – tillæg kr 20,-

KLASSISK TIRAMISU fra Italien

BISTROENS DANSKE KLASSIKERE

TORS DAG:

Klassisk kylling Danoise, serveret med hjemmelavet agurksalat og rabarberkompot, hertil sky-sauce og nye kartofler – kr. 95,-

FREDAG:

Klassisk wienerschnitzel med ærter francaise, pommes sauté, dreng med kapers og benfrie sild, hertil smørsauce – kr. 145,-

LØRDAG:

Fish 'n' Chips med klassisk hjemmerørt sauce tartar – kr. 95,-

SØNDAG:

Stegt flæsk med persillesovs og små heldige kartofler – kr 95,-

Se vores udsøgte drikkevarer på den anden side af menukortet.



VINKORT

BOBLER

Petit Côteau-Vouvray MT Brut, Loire		495,-
I Am Champagne Brut	150,-	895,-
I AM Champagne Brut, 0,75L, Vintage, Oeuilly, Boursault, St-Agnan, Celles-lés-Condé		2595,-
I Am Champagne Brut 1,5 L		1995,-
I Am Champagne Brut 3L		3995,-

ROSÉ

I Am Rosé, 2019	85,-	495,-
I Am Rosé MG, 2019		995,-
I Am Rosé 3L, 2019		1995,-
I Am Rosé 6L, 2019		3995,-
I Am Rosé (Fine selection), 2018		595,-
I Am Rosé (Fine selection) MG, 2018		1395,-

HVIDVIN

Frankrig

Francois Lurton - Les Fumées blanc, 2018	85,-	395,-
Emotion 2 - Chardonnay, Viognier, Pays d'Or, 2018	90,-	425,-
Dom. Cambis - La chant des Griots VDF blanc, 2018		425,-
Dom Gresser - Duttonberg Riesling, 2018		445,-
Dom. Bersan - Saint Bris 'Sauvignon Blanc', 2016		445,-
Dom. Bersan - Côtes D'Auxerre Blanc, 2017		425,-
Dom. La Pépière Muscadet 'Monnières-St Fiacre', 2015		425,-
Domaine du Nozay, Sancerre, 2018	115,-	475,-
Gerald Duplessis, Chablis, 2017	145,-	495,-
Dom. Buisson - St Romain, Sous Velle, 2016		595,-
Domaine du Nozay, Sancerre 'Chateau du Nozay', 2016		650,-
Gerald Duplessis - Chablis Montée De Tonnerre, 2017		665,-
Chateau Gigognan - Clos Du Roi Blanc, 2016		745,-
Chateau De Meursault - Clos De Chateau, 2017		850,-
Gerald Duplessis - 'Les Clos' Grand Cru, 2016		1095,-
Domiane Buisson - Corton Charlemagne Grand Cru, 2016		2195,-

Tyskland

Weingut Gustavshof - Grauburger Johannitzer, 2018		425,-
Weingut Gustavshof - Riesling Feinherb, 2018	95,-	445,-
Fritz Haag - Riesling Trocken, 2018	110,-	495,-

Italien

La Cappuccina - Pinot Grigio, 2018		425,-
------------------------------------	--	-------

New Zealand

Cloudy Bay - Chardonnay, Marlborough, 2019		655,-
Cloudy Bay - Sauvignon Blanc, Marlborough, 2019		675,-

RØDVIN

Frankrig

La Dourbie IGP - Pinot Noir, 2016	85,-	395,-
Dom. Ronze - Beaujolais Villages, 2018		425,-
Galets & Chênes - Casavel, 2017		425,-
La Dourbie - Mala Coste, 2014	95,-	445,-
Dom. Bersan - Côtes D'Auxerre rouge, 2017		445,-
La Ligiére - Beaumes De Venise rouge, 2016		425,-
La Ligiére - Vacqueyras 'M De La Caille', 2017		450,-
Dom. Buisson - Bourgogne rouge, 2018	145,-	575,-
Dom. Buisson - Beaune Prevoles, 2017		595,-
Chateau Gigognan - CDP Clos Du Roi, 2014		750,-
Dom. Buisson - Pommard Petits Noizons, 2017		895,-
Chateau Pichon-Longueville - Reserve De La Comtesse, 2015		1095,-
Chateau Lafleur-Gazin - Pomerol, 2015		1195,-
Chateau Lagrange - Pauillac 3.cru, 2016		1295,-
Chateau Brane Cantenac - Margaux 2.cru, 2014		1595,-
Dom. Faiveley - Clos De Vougeot, 2016		2595,-
Chateau Mouton Rothschild - Pauillac, 2004		7495,-
Chateau Margaux - Margaux, 2012		7995,-

Italien

Ca' Vendri - Valpolicella Ripasso Superiore, 2017	95,-	445,-
Marchiso - Castellinaldo, Barbera D'Alba, 2016		475,-
Lavacchio - Puro, Chianti Riserva Docg, 2016		495,-
Tenute dell'Ornellaia - Le Serre Nuove, 2017		1025,-
Paulo Scavino - Barolo, 2015		1050,-
Biondi Santi - Brunello Di Montalcino, 2009		2395,-

Spanien

Sierra Cantabria - Crianza, Rioja, 2016	95,-	445,-
Terra Remota - Camino, 2016		475,-
Hacienda Monasterio, Ribera Del Duero, 2017		995,-
Vega Sicilia - Alion, Ribera Del Duero, 2016		1195,-
Clos Mogador - Priorat, 2016		1395,-
Vega Sicilia - Valbuena No.5, Ribera Del Duero, 2015		2195,-
Vega Sicilia - Unico, Ribera Del Duero, 2009		4895,-
Vega Sicilia - Unico, Ribera Del Duero, 2010		4995,-

New Zealand

Cloudy Bay - Pinot Noir, Marlborough, 2018		695,-
--	--	-------

SØDE VINE

Sablonnettes - Fleur D'Erables, 2018		425,-
La Ligère - Muscat Beaumes De Venise, 2016		475,-
Le Dourbie - Orry blanc, 2010		495,-



Bestil bord eller take-away på telefon 48 70 41 91.

