

Albert

BISTRO & BAR

FÖRDRINKAR

Dry Martini 175 kr
Gin, dry vermouth, oliv

Negroni 175kr
Gin, campari, sweet vermouth

Montcardi Cava Brut 95/ 465 kr
Macabeo/Xarel-lo/Parellada, Spanien

SNAKS

Oliver 45 kr

Ölkorv 55 kr

Pommes med aioli 75 kr

FÖRRÄTTER

Toast Skagen (G, L) 149/215 kr

Caprese (L) 129 kr
serveras med basilikaolja

Vitlöksbröd (G,L) 65 kr

BARNMENY (UPP TILL 12 ÅR)

Hamburgare (G,L) 89 kr
Serveras med ketchup och pommes

Pannkakor (G,L) 79 kr
Serveras med sylt & grädde

Varmrätterna går givetvis också att få som barnportion.

DESSERTER

Crème Brûlée (L) 89 kr

Vaniljglass med chokladsås (L) 89 kr

Sorbet 35 kr

VARMRÄTTER

Planka med oxfilé (L) 295kr
Serveras med bearnaisesås/rödvinssås och baconrullad sparris

Planka med röding (L) 295kr
Serveras med dillmajonnäs och sparris

Oxfilépasta (G,L) 275kr
Tagliatelle serveras med oxfilé- och parmesansås med smak av vitlök och tryffel samt champinjoner, körsbärstomater och sockerärter

Moules Frites (L) 265kr
Serveras med vitvinsås, aioli och pommes frites

Hamburgare (G,L) 195 kr
Serveras med tryffelmajonnäs, sallad, tomat, silverlök, saltgurka och pommes frites

Schnitzel (G,L) 245kr
Serveras med rödvinsås/ bearnaisesås, anjovis, kapris, citron och pommes frites

Caesarsallad med kyckling (G,L) 255kr
Serveras med körsbärstomater, bacon, parmesan och krutonger

Caesarsallad med räkor (G,L) 255kr
Serveras med körsbärstomater, parmesan och krutong och citron

VEGETARISK

Halloumiburgare (G, L) 195 kr
Serveras med Jonas dressing, tomat, silverlök, sallad, saltgurka och pommes frites

Halloumipasta med tryffel- och parmesansås (G,L) 235 kr
Tagliatelle serveras med halloumi- och parmesansås med smak av vitlök och tryffel samt champinjoner körsbärstomater och sockerärter

Caesarsallad med räkor (G,L) 255kr
Serveras med körsbärstomater, parmesan och krutong och citron