



CHAMPAGNE/VIN PÅ GLAS

APERITIF

PRIS FRÅN 125 - 165 SEK

MARIE'S BELLINI - SÖDERUT SPRITZ - HIBISCUS & TEQUILA
ANANAS EXPRESS - FLICKAN FRÅN IPANEMA - MARIE'S GIMLET - NUEVO JACK ROSE
GAMMELMODIG - PREFIX MARTINI - MARIE'S ESPRESSO MARTINI - ELOTÉ (MILANO)

ATT DELA

TARTE FLAMBÉE

VARIANT 1: LÖJROM - CRÈME FRAÎCHE - VÄSTERBOTTENOST - RÖDLÖK - GRÄSLÖK (275:-)
VARIANT 2: TÅNGROM - IMAT CRÈME FRAÎCHE - RÖDLÖK - GRÄSLÖK (VEGAN) (210:-)
VARIANT 3: NDJUA - PARMESAN - CECINA DE LEON - PINJENÖTTER (225:-)

OSTRON (STYCKVIS) 32:-/ST

FRÅGA DIN SERVITÖR OM ALLERGENER

FÖRRÄTTER

MATJESILL 155:-
BRYNT SMÖR - FÄRSKPOTATIS - ÄGG - KAVRINGKRISP - GRÄSLÖK

CHÈVRE CHAUD 175:-
HONUNG - VALNÖTTER - FIKON - FRISSÉSALLAD

VIT SPARRIS 245:-
RAMSLÖKSHOLLANDAISE - FORELLROM - MANDEL - KÖRVEL

CAVIAR (ROYAL SIBERIAN 20 GRAM) 850:-/962:-
SMÖRSTÉKT BRIOCHE - SMETANA - GRÄSLÖK (MED ELLER UTAN VODKA)

VARMRÄTTER

RIMMAD LAX 295:-
DILLSTUVAD POTATIS - GURKA - FÄNKÅLSSALLAD

GRILLAD HAVSABBORRE 325:-
ROMESCOSÅS - GRÖN SPARRIS - FÄRSKPOTATIS - ÄRTSKOTT

MARIE'S CAESARSALLAD 255:-
VITLÖKSSTÉKT RÖDRÅKA - GRÖN SPARRIS - ROMANSALLAD - PARMESANOST
BRÖDKRUTONGER

MARIES KALVKÖTTBULLAR 255:-
PRESSGURKA - RÅRÖRDA LINGON - POTATISPURÉ - GRÄDDSÅS

STEAK FRITES 395:-
ENTRECÔTE - TOMATSALLAD - POMMES FRITES - BEARNAISESÅS

LINGUINE PISTACCHIO PESTO 265:-
PISTAGEPESTO - UGNSBAKADE TOMATER - BURRATA - ROSTADE
PISTAGENÖTTER

VILTBURGARE 245:-
HJORT - VÄDDÖ CHEDDAROST - SALLAD - PICKLAD GURKA - SILVERLÖK
MAJONNÄS

>> UTVALDA VEGANSKA MATRÄTTER <<

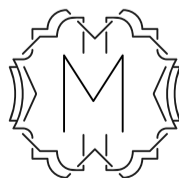
FINNS ALLTID HOS BISTRO MARIE.
FRÅGA DIN SERVITÖR OM VÅRT URVAL.

BRUNCH

LÖRDAGAR 12.00 - 15.00

KONSTUTSTÄLLNING

KONSTEN SOM PRYDER BISTRO MARIES VÄGGAR
ÄR I SAMARBETE MED CFHILL.



BISTRO MARIE

BOKA BISTRO MARIES CHAMBRE SÉPARÉE

ABONNERA VÅR CHAMBRE SÉPARÉE FÖR PRIVATA TILLSTÄLLNINGAR.
KONTAKTA HOVMÄSTAREN ELLER SE MER INFORMATION PÅ VÅR
HEMSIDA WWW.BISTROMARIE.SE.