



FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM:
@BISTROMARIESTHLM

CHAMPAGNE/VIN PÅ GLAS

APERITIF

PRIS FRÅN 125 - 165 SEK

MARIES BELLINI - SÄSONGENS NEGRONI - MARIES MARTINI
NORRUT SPRITZ - ESPRESSO MARTINI - MARIES GAMLA - MARIES GIMLET
FRANSKA SURA - TROPISK ÅSKA

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: SOBRASADA - PARMESAN - CECINA DE LEON - PINJENÖTTER (225:-)

OSTRON (STYCKVIS) 32:-/ST

CHARKBRICKA (DAGENS URVAL) 395:-

FRÅGA DIN SERVITÖR OM ALLERGENER

FÖRRÄTTER

TERRINNE PÅ ANKLEVER OCH FLÄSKLÄGG 165:-
PISTAGE - FRISEÉ - KRUSBÄR - SYRAD GURKA - LÖK - SURDEGSBRÖD

CHÉVRE CHAUD 175:-
HONUNG - VALNÖTTER - FIKON - FRANSK SALLAD

NEMS 165:-
VIETNAMESISKA VÄRRULLAR - NUOC MAN-SÅS - KYCKLING

TARTAR PÅ SOTAD PILGRIMSMUSSLA 145:-
TOMATSALSA - FRITERAD PERSILJA - ROSTAD VITLÖKSBULJONG - HARISSA

OSCIETRA CAVIAR 30 GRAM 900:-/1010:-
BLINIS - SMETANA (MED ELLER UTAN VODKA)

VARMRÄTTER

MARULK 415:-
JORDÄRTSKOCKA - LARDO - KYCKLINGBULJONG - SYRADE ÄPPLEN - TRYFFEL
GRÄSLÖSKRÄM - SERVERAS MED ÖRTPOTATIS

RÖDINGFILÉ 325:-
VARIATION PÅ KRONÄRTSKOCKA - BAKAD PURJOLÖK - BLODGRAPE
CHAMPAGNESÅS - FORELLROM - FRITERAD LÖK - POTATIS - BRYNT SMÖR

KALESALLAD PÅ GRÖNKÅL 255:-
GRUYÉREKROKETT - SÖTPOTATIS - PERSIMON - PICKLAD RÖDLÖK
DIJONDRESSING - ROSTADE FRÖN - KRUTONGER

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

GNOCCHI 225:-
OSTRONSKIVLING - PORTABELLO - SVAMPKRÄM - AUBERGINE - BRYNT SMÖR
ÄPPELKOKT LÖK - LAGRAD OST

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

VONGOLE 265:-
LINGUINE - VITLÖK - CHILI - PERSILJA

GRILLAD PLUMA FRÅN IBERICO GRIS 315:-
NDUJA - POTATISKRUTONG - SALLAD - SÅS PÅ ROSTAD PAPIKA - MANCHEGO

>> UTVALDA VEGANSKA MATRÄTTER <<

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

KONSTUTSTÄLLNING

KONSTEN SOM PRYDER BISTRO MARIES VÄGGAR
ÄR I SAMARBETE MED CFHILL, LUKAS GÖTHMAN
OCH ROBERT MÖLLARD.



BISTRO MARIE

ÖNSKAR NI BOKA VÅR CHAMBRE SEPARÉE?

VÅR CHAMBRE SEPARÉE OCH VINKÄLLARE PASSAR SÅVAL FÖRETAG
SOM PRIVATA LUNCHER ELLER MIDDAGAR. OMGIVEN AV VINFLASKOR
SITTER NI I ETT ELEGANT AVSKILT RUM IDEALISTISKT FÖR BÅDE
FIRANDE ELLER NÄR VIKTIGA BESLUT SKA TAS MED FÖRETAGET.