



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 - IBERICO 50/50 - PINJENÖTTER - PÄRON (225:-)

OSTRON (STYCKVIS) 32:-/ST

OSCIETRA CAVIAR 28G 900:-/1010:-

SMÖRSTEKT TOAST - SMETANA - RÖDLÖK - (MED ELLER UTAN VODKA)

FRÅGA DIN SERVITÖR OM ALLERGENER

FÖRRÄTTER

GRAVAD HJORT205:-
STUVADE MURKLOR - GRILLAD BRIOCHE - FÄNKÅL - GURKA

ANKLÅR OCH FLÄSKLÄGGSTERRINE 195:-
CORNICIONS - RÖDVINSTEKT LÖK - KRUSBÄR - PISTAGE - SURDEGSBRÖD

GRUYEREKROKETTER 125:-
NDUJAMAJONNÄS - ALEPPOPEPPAR

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

BÄCKSTEN565:-
15 GRAM OSCIETRA CAVIAR - PRESSAD POTATIS - CITRONSÅS - ÄGGULA

VARMRÄTTER

MARULK 405:-
JORDÄRTSKOCKA - LARDO - KYCKLINGBULJONG - SYRADE ÄPPLEN - GRÄSLÖSKRÄM
SERVERAS MED ÖRTPOTATIS

RÖDINGFILÉ335:-
VARIATION PÅ KRONÄRTSKOCKA - BAKAD PURJOLÖK - BLODGRAPE
CHAMPAGNESÅS - FORELLROM - FRITERAD LÖK - POTATIS - BRYNT SMÖR

GRÖNKÅLSSALLAD.....255:-
GRUYEREKROKETT - SÖTPOTATIS - PERSIMON - PICKLAD RÖDLÖK
DIJONDRESSING - ROSTADE FRÖN - KRUTONGER

MARIES KALVKÖTTBULLAR.....255:-
PRESSGURKA - RÅRÖRDA LINGON - POTATISPURÉ - GRÄDDESÅS

GNOCCHI 245:-
OSTRONSKIVLING - PORTABELLO - SVAMPKRÄM - AUBERGINE - BRYNT SMÖR
ÄPPELKOKT LÖK - LAGRAD OST

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

VONGOLE275:-
LINGUINE - VITLÖK - CHILI - PERSILJA

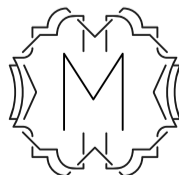
GRILLAD PLUMA FRÅN IBERICO GRIS 315:-
NDUJA - POTATISKRUTONG - SALLAD - SÅS PÅ ROSTAD PAPIKA - MANCHEGO

>> 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.