

## Bistrons lilla cocktaillista

Samtliga drinkar innehåller ~5cl

Serveras dagligen mellan 17.00 och 00.30

(23.30 Söndagar)

I samarbete med Guldbarens personal har denna meny komponerats för att reta aptiten och släcka törsten. För ett större utbud av drinkar vänligen fråga personalen eller besök Guldbaren

### Ditt val av en perfekt kyld Dry Martini

Tanqueray, Plymouth, Martin Miller, Bombay, Beefeater, Absolut eller Smirnoff black 134:-

Tanqueray 10, Beefeater 24, Grey Goose, Belvedere eller Ketel One 175:-

**Belini** 158:-

Vit persika förfinad med persikolikör och slutligen toppad med Champagne

**Pamplemouse Royale** 158:-

Guldbarens tolkning av en italiensk fördrink; Champagne, Campari och Roségrape i en härlig symfoni

**Negroni** 134:-

Döpt efter greve Camilo Negrinis starkare alternativ till drinken Americano. Gin, söt vermouth och Campari bildar denna populära aperitif

**Aperol Spritz** 134:-

I denna norditalienska klassiker paras Aperol med Prosecco och soda. Läskande med inslag av balancerad bitterhet

**“Mocktails”** 65:-

### Limonata

Färsk hemmagjord Lemonad

### Peach frappé

Hemmagjort iste med smak av citrus och persikor

### Ginger Mint Julep

Alkoholfri variant av sydstatsklassikern Mint Julep. Mynta, äpple och ingefära

### San Bitters

Alkoholfri italiensk bitter

## Bistro

Gott och enkelt

På väg hem, på morgonen eller sent på kvällen. För en snabb lunch. Eller ett gott glas vin på eftermiddagen. Det är lätt att slinka in i Bistron. Vare sig du bara är sugen på något – eller riktigt hungrig, vill ha en perfekt espresso i en perfekt miljö.

I Bistron har vi skapat en mötesplats i händelsernas centrum.

Ett informellt ställe med god mat som serveras kvickt – såväl till frukost och lunch som till sen middag. En levande lokal i city som lockar till umgänge. Kalla det fast food med guldkant, eller ett modernt urbant café.

Att göra en riktigt god macka är en konst. Mycket stor omsorg läggs på våra panini. Samtliga är gjorda på nybakat bröd. Som grund har de en fin omelett som toppas med noga utvalda godsaker; provolone, parmaskinka eller kronärtskocka – för att nämna några exempel.

Sallader, carpacci, charkuterier och pasta av olika slag är grunden i den växlande menyn som bygger på mina lättsamma italienska favoriter. Det är enkelt och okomplicerat men tillagat med kärlek och perfekta råvaror. Färsk buffelmozzarella och flerårigt lagrad parmesan gör det lätt att laga enkla, snabba rätter. Jag hoppas att de även blir dina favoriter.

Varmt välkommen!



Stefano Catenacci,  
Gastronomic Director

## Antipasti e Spuntini Förrätter och smårätter

### **Vitello tonnato** 168:-

Rosastekt kalv i tunna skivor med tonfiskcreme  
*Medium rare veal in thin slices with tuna crème*

### **Mozzarella caprese** 175:-

Buffelmozzarella med tomater och basilika  
*Buffalo mozzarella with tomatoes and basil*

### **Bresaola della Valtellina con rucola, pinoli e olio extravergine Castel di Lego** 169:-

Lufttorkad Bresaola från Valtellina med rucola, pinjenötter, citronfileér och extrajungfruolja Castel di Lego  
*Air dried Bresaola served with rocket, pine nuts, lemon and extra virgin olive oil Castel di Lego*

### **Prosciutto di Parma Falorni** 159:-

Lufttorkad Falorni Parma skinka  
*Parma ham Falorni*

### **Antipasto misto della casa** 238:-

Husets grand antipasto (charkuterier, mozzarellaost och inlagda grönsaker)  
*Assorted Italian charketurie, mozzarella and marinated vegetables*

## Insalata e Primi Sallader och Pasta

### **Insalata con prosciutto crudo di Parma, olive, pomodori pachino e maionese al tartufo** 195:-

Sallad med Parmaskinka, oliver, krutonger och tryffelmajonäs  
*Salad with parma ham, olives, croutons and truffle mayonnaise*

### **Insalata con tonno scottato, capperi, olio extravergine Villa Magra, aceto e scalogno** 195:-

Sallad med lätt halstrad Albacore tonfisk, kapis, oliver och schalottenlöksvinägrett  
*Salad with lightly sauteéd Albacore tuna, caper, olives and extra virgin olive oil Villa Magra*

### **Gnocchi di patate al pomodoro, basilico e burrata** 198:-

Potatisgnocchi med basilikadoftande tomatsås och burrata  
*Potatoe gnocchi with tomatoe sauce, basil and "Burrata"*

## La bottega del Nobis Nobis butik

### Primi

Pasta

### **Paccheri Pasta (Il Pastaio Di Gragnano)** 72:-

Gjord på durumvete och vatten

### **Rigatoni (Rustichella d'Abruzzo)** 72:-

Gjord på durumvete och vatten

### **Spaghetti (Rustichella d'Abruzzo)** 72:-

Gjord på durumvete och vatten

### Oli e Balsamico

Oljor och Balsamico

### **Stefano Catenacci selezione**

### **"Villa Magra" olio extravergine di oliva** 299:- 500ml

### **Codimento All' "Aceto Balsamico di Modena I.G.P"** 159:- 100ml

### Tartufi

Tryfflar

### **Tartufo Dolce Bianco/Nero** 149:- 200g

### Libri

Böcker

### **Stefanos Italien** 285:- Stefano Catenacci

### **Mitt goda toscana** 350:- Stefano Catenacci

### **Operakällaren** 450:- Stefano Catenacci

### **Nobis Hotel** 250:- Claesson Koivisto Rune

## Dolci Desert

### **Pannacotta con frutti di bosco**

67:-

Pannacotta med skogsbär  
*Pannacotta with wild berries*

### **Macedonia di frutta al maraschino**

67:-

Fruksallad med Maraschinolikör  
*Fruit salad with Maraschino Liqueur*

### **Tiramisú Classico**

87:-

Italiensk klassiker. Färskostkräm varvad med champagnekex indränkta i kaffe och Marsalavin  
*Italian speciality; fresh cheese crème, mixed with Champagne biscuits drowned in coffee and Marsala wine*

### **Baba al'Rhum**

55:-

Romdränkt savarinbakelse med lättvispad grädde  
*Savarin cake soaked in rum with lightly whipped cream*

## Formaggi

### **Selezione di formaggi italiani**

147:-

Utvalda italienska ostar. Serveras med fruktmostarda från Paola Calciolari och kastanjehonung  
*Assorted Italian cheeses. Served with fruit mostarda from Paola Calciolari and chestnut honey*

## **Coffee & hot drinks**

Coffee	38:-
Espresso	38/42:-
Cappuccino	46:-
Caffe latte	46:-
Tea of your choice	38:-

### **Delizia di pasta al forno con funghi porcini**

187:-

Ugnsbakad pastarullad fylld med karl-johanssvamp  
*Pasta rolls stuffed with porcini and fresh cheese*

### **Linguine di Gragnano con scampi e pomodorino del Piennolo**

225:-

Gragnano Linguini med havskräftsstjärtar, Piennolotomater, vitt vin, vitlök och torkad chili  
*Linguini pasta with langoustines, Piennolo tomatoes, white wine, garlic and chili*

### **Pappardelle rustichella d'Abruzzo al ragu di carne**

192:-

Rustichella d'Abruzzo pappardelle med husets köttfärsås och parmesanost  
*Rustichella d'Abruzzo pasta with home made bolognese and parmesan cheese, matured 36 months*

## Panini

### **Panino con prosciutto crudo, frittata, créma di pomodoro e carciofi sott'olio**

115:-

Panino med parmaskinka, omelett, tomatcreme och marinerade kronärtskockor  
*Parma ham, omelet, tomato crème and marinated artichokes*

### **Focaccia fatta in casa con prosciutto cotto e mozzarella**

105:-

Hembakad focaccia med kokt skinka och mozzarellaost  
*Home made focaccia with ham and mozzarella*

### **Panino con salame felino, créma al basilico, provolonefrittata e pomodoro Pachino**

108:-

Panino med felinosalami basilikacreme, omelett, provoloneost och Pachinotomater  
*Salami, basil crème, provolone cheese, omelet and Pachino tomatoes*

### **Panino con melanzane sott'olio, frittata, rucola e pomodoro Pachino**

89:-

Panino med inlagd aubergin, omelett, rucola och Pachinotomater  
*Aubergine, omelet, rocket salad and Pachino tomatoes*

### **Panino con porchetta, frittata, maionese al tartufo e rucola**

94:-

Panino med fänkålskryddad fläskstek, omelett, tryffelmajonäs och rucola  
*Panino with fennel spiced pork, omelet, truffle mayonnaise and rocket*

## Vin, Öl & Läsk

	12cl/Flaska
<b>Champagne</b>	
Taittinger Brut NV	155:-/859:-
Taittinger Brut NV Rosé	1299:-
Taittinger Les Folies de la Marquetterie NV	1299:-
Comtes de Champagne 2000, Taittinger	259:-/1599:-
Cuvée Operakällaren, Delamotte	165:-/889:-
G.H Mumm Millésimé 2002	1249:-
Belle Epoque, Perrier-Jouët	3229:-
Belle Epoque Rosé, Perrier-Jouët	3999:-
Salon 1997	5899:-
<b>Prosecco</b>	
Terra Organica Prosecco NV, Veneto, Italien	85:-/440:-
Cuvée Prestige Franciacorta NV, Ca del Bosco	760:-
<b>Vitt Vin</b>	
Farnese Chardonnay 2008, Farnese Abruzzerna	95:-/455:-
Pinot Grigio 2009, Sirch, Friuli-Venezia Giulia	120:-/570
Soave Monte Ceriani, Tenuta Sant'Antonio, Veneto	120:-/570
Sauvignon Winkl 2010, Cantina Terlan, Alto Adige	125:-/590:-
Toscana Vermentino 2010, La Spinetta, Toscana	720:-
Soave La Rocca 2008, Pieropan, Veneto	989:-
<b>Rosé Vin</b>	
Bolgarello 2009, Poggio al tesore	90:-/455:-
<b>Rött Vin</b>	
Montepulciano ' Abruzzo 2009, Farnese	95:-/455:-
Poggio alla Badiola 2007, Marchesi Mazzei, Toscana	105:-/475
Barbera d'Asti Storica, Alfiero Boffa, Piemonte	120:-/570:-
Valpolicella Ripasso 2007, Veneto	120:-/570
Zisola 2008, Mazzei, Sicilien	125:-/625
Rosso di Montalcino 2009, Castello Romitorio	155:-/720:-
Amarone de la Valpolicella 2007, Le Tobebe, Veneto	880:-
Giorgio Primo 2003, La Massa, Toscana	2350:-
Barbaresco Staderi 2006, La Spinetta, Piemonte	2395:-
Barolo Pernanni 1997, Sobrero Vini, Piemonte	3149:-
<b>Fatöl</b>	
Carlsberg Hof, Danmark	62:-
Carlsberg Export, Danmark	64:-
<b>Flasköl</b>	
Peroni, Nastro Azzurro, Italien	64:-
Nils Oscar Indian Ale, Sverige	68:-
Sierra Nevada Pale Ale, U.S.A	75:-
Carlsberg non alcoholic, Danmark	38:-
<b>Cider</b>	
La Cidraie, France	65:-
<b>Läsk &amp; Vatten</b>	
Coca-cola, Coca-cola light, Sprite, Fanta orange	35:-
Bundaberg ginger beer	65:-
Stenkulla stilla/lätt kolsyrat 33cl/75cl	35:-/68:-

## Avec

	Pris per 1cl
<b>Cognac</b>	
De Luze VS	27:-
De Luze VSOP	32:-
De Luze XO	46:-
De Luze Extra	110:-
Delamain Pale & Dry	34:-
Ragnaud-Sabourin Florilège	92:-
<b>Armangac</b>	
Darroze Domaine de Lalie 10 ans	28:-
Darroze Domaine de Lalie 1991	46:-
<b>Calvados</b>	
Le Royer XO 15 ans	35:-
Roger Groult Vénérable	42:-
Coeur de Lion Operakällaren	65:-
<b>Rum</b>	
Bacardi 8yrs	30:-
El Dorado 12yrs	32:-
El Dorado 15yrs	42:-
Zacapa Centenario Solera 23yrs	46:-
<b>Whisky</b>	
Bourbon	
Makers Mark	30:-
Woodford Reserv	30:-
Single Barrel Jack	35:-
Blended	
Famouse Grouse	27:-
Chivas 12yrs	30:-
Johnnie Walker Black Label	32:-
Johnnie Walker Gold Label 18yrs	46:-
Hibiki 17yrs	70:-
Single malt	
Bowmore 12yrs	30:-
Caol Ila 12yrs	35:-
Talisker 10yrs	35:-
Dalwhinnie 15yrs	35:-
Oban 14yrs	42:-
Yamasaki 12yrs	42:-
Highland Park 12yrs	30:-
Highland Park 18yrs	46:-
<b>Grappa</b>	
Nardini Bianco, Veneto	25:-
Cusumano Noa, Sicily	25:-
Berta Il Fatto, Piemont	35:-
Zisola Sessanta, Sicily	39:-
Tre Soli Tre 2002, Piemont	59:-
<b>Tequila</b>	
Arette Anejo	39:-
Patron Blanco	46:-
Patron Reposado	46:-

*Vi förbehåller oss rätten att servera 4cl om inte  
instruerade annat*