

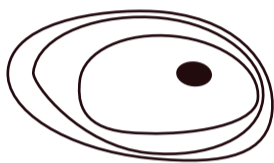
BISTRO ARSENALEN

Bubblor på glas

| | |
|--|-----|
| Palmer & Co | 185 |
| <i>Brut Réserve</i> | |
| Aretey Cava | 135 |
| <i>Brut</i> | |
| Hatt et Söner 2018 | 215 |
| <i>Quattuor Vintage, Blanc de blancs</i> | |
| Taittinger 2016 | 235 |
| <i>Brut Millésimé</i> | |

Ostron 45 kr/st

6st/250kr 12st/490kr
Fines de Claires



Vitt på glas

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Laurent Miquel | 135 |
| <i>Chardonnay/Viognier, Languedoc</i> | |
| Louis Robin Chablis | 170 |
| <i>Chardonnay, Bourgogne</i> | |
| Seghesio | 195 |
| <i>Chardonnay, Napa / Sonoma</i> | |
| Trimbach | 175 |
| <i>Riesling, Alsace</i> | |
| Nicolas Girard Sancerre | 170 |
| <i>Sauvignon Blanc, Loire</i> | |

Rött på glas

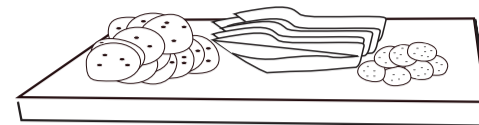
| | |
|--|-----|
| Laurent Miquel | 135 |
| <i>Cabernet/Syrah, Languedoc</i> | |
| Delas Côtes-Du-Rhône | 145 |
| <i>Syrah, Rhône</i> | |
| Michele Chiarlo, Il Principe | 165 |
| <i>Langhe Nebbiolo, Piedmont</i> | |
| Chateau Pey La Tour | 185 |
| <i>Blend, Bordeaux</i> | |
| Black Stallion | 210 |
| <i>Cabernet Sauvignon, Napa Valley</i> | |
| Pico Cuadro VS | 195 |
| <i>Tempranillo, Ribera del Duero</i> | |
| Louis Jadot Côte d'Or | 210 |
| <i>Pinot Noir, Bourgogne</i> | |

À la Carte

| | |
|--|-------------|
| Caesarsallad | 225/245 |
| Romansallad, caesardressing, krutonger & parmesan | |
| Kyckling & bacon / Räkor | |
| Omelette | 185 |
| Serveras med grönsallad | |
| Ost & skinka / Fetaost & spenat | |
| Steak Tartare à la Arsenalen | 185/295 |
| Stor tartar serveras med grönsallad eller pommes frites <i>(Liten tartar serveras ej med tillbehör)</i> | |
| Rimmad Lax | 265 |
| Serveras med dillstuvad potatis & citron | |
| Steak Minute / Entrecôte 250g | 275/475 |
| Serveras med pommes frites, kryddsmör, rödvinssås & tomatsallad | |
| Rödvinbräserad Oxkind | 325 |
| Serveras med potatispuré, rödvinssås & smälökar | |
| Toast Skagen | 195/275 |
| Serveras med smörstekt levainbröd & citron | |
| Vårsallad | 195/225/245 |
| Bovete, sallad, dragonmajonnäs, morot, haricots verts, silverlök & rostade kikärter | |
| Fetaost / Kyckling / Räkor | |

Plat du Jour **V.18**

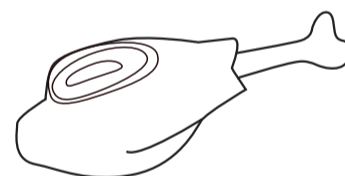
| | |
|---|-----|
| Måndag | |
| Grekisk Kalvfärsbiff | 185 |
| Serveras med rostad potatis, fetaost, tzatziki & sallad på soltorkade tomater | |
| Tisdag | |
| Arsenalens Biff Stroganoff | 185 |
| Serveras med ris, smetana, saltgurka & persilja | |
| Onsdag | |
| Första Maj - Stängt | |
| Torsdag | |
| Schnitzel "Piccata Milanese" | 185 |
| Serveras med örtrostad potatis, kryddig tomatsås, parmesan & ruccolasallad | |
| Fredag | |
| Långbakad Kalvstek "Tri-tip" | 205 |
| Serveras med råstekt potatis, pepparsås, smörstekta haricots - verts & färska örter | |



Charktallrik 275
Dagens urval av charkuterier, levain & kronärtskockshummus

Öl / Cider

| | |
|--------------------------|-----|
| Fat | |
| Kronenbourg 1664 | 80 |
| J.A.C.K. IPA | 95 |
| Kronenbourg Blanc | 85 |
| Flaska | |
| Poretti | 85 |
| Carlsberg Hof | 75 |
| Guinness (50cl) | 125 |
| 100W IPA | 100 |
| Cidre Galipette | 85 |



Pata Negra 255
Alba real, 36 mån

Efterrätter / Desserts

| |
|----------------------|
| Crème Brûlée |
| 125 |
| Tryffel |
| 50 |
| Glass/Sorbet |
| 60 |
| Franska ostar |
| 70/bit |

