

# BISTROMENY

## ENKLARE RÄTTER

Serveras varje dag från kl. 15.00

### Kökets hamburgare 205 kr

Lokalt kött från Norrbackens lantbruk i Mo serveras i bröd med krispig sallad, karamelliserad lök, Cheddarost och Srirachasmajonnäs.

Tillbehör: Vår egen saltgurka och pommes frites.

*Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Zinfandel, Italien / Sleepy Bulldog, pale ale, 40 cl, 4,8 %*

### Bergshotellets räkmacka 195 kr

Nyrostat bröd med kökets majonnäs, sallad, ägg, vår egen mormorsgurka, citron, krispiga grönsaker och rejält med räkor.

*Vi rekommenderar: Domaine Roc de Châteauevieux, Frankrike / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %*

### Grekisk sallad 175 kr

En klassiker med fetaost, färska grönsaker, vårlök, Kalamataoliver, nystekt bröd och vinägrett.

*Vi rekommenderar: Bridlewood, Chardonnay, USA / Mariestads ofiltrerad lager, 40 cl, 5,8 %*

### Vår egen rostbiff 175 kr

Med krämig sallad av potatis, vårlök, kapris, dijon och hemlagad majonnäs.

*Vi rekommenderar: Pasqua Nero d'Avola-Shiraz, Italien / Helsing pilsener, ljus lager, 50 cl, 5 %*

### Plocktallrik 295 kr

- Tempurafriterad broccoli med spenatkräm.
- Lokala ostar från Jarseost och Järvsö getost.
- Lokal chark från Dilens i Valbo.
- Toast med torkade tomater, vitlök och persilja
- Kalamataoliver och sockerärter.
- Vårt eget fröknäcke och aprikosmarmelad

*Vi rekommenderar: Coto Mayor Crianza, Spanien / Helsing rököl, 50 cl, 5 %*