

Est. 2004

BRASSERIE VIDBYNÄS

VIDBYNÄS GOLF

NYKVARN

OSTRON

FINE DE CLAIRE NO 4
med citron och
chilivinägrett
45 för 1 / 235 för 6

OSTRON ROCKEFELLER
gratinerad, parmesan,
spenat, citronaioli
60 för 1

Vid tillgång. Bakterier och marina algtoxiner i ostron kan vara skadliga
och kan i sällsynta fall framkalla magsjuka

Drickes
rekommendationer

CHAMPAGNE
Etienne Dumont Brut
175 / 895

PLAT DU JOUR

Veckans meny

VARDAGAR 11-15 - 179 KR
LÖRDAG-SÖNDAG 11-15 - 195 KR

MÅNDAG

YAKUNIKU
japansk kålsallad, lime, rostade
sesamfrön

TISDAG

**KRYDDSTEK
KYCKLINGLÄRFILÉ**
citronaioli, padrones, parmesan,
rostad potatis

ONSDAG

BRÄSSERADE HÖGREV
grillad aubergine, krispiga
kikärter, fetaost, sallad på gurka
& mynta smaksatt med sumak

TORSDAG

TONKATSU
japansk schnitzel med sesamris,
sirashamajo, kålcrudité och
picklad ingefära

FREDAG

GRILLAD TRI-TIP
tryffelhollandaise, pommes
frites, persiljeslungade haricot
verts

LÖRDAG-SÖNDAG

LÖRDAG STÄNGT!

**FÖR HELGENS PLAT DU JOUR
FRÅGA DIN SERVITÖR**

Veckans fisk

LE POISSON

GRILLAD ABBORRE
sparris, citron och vitvinssås,
fläderpicklad gurka
275

Veckans vegetariska

LE VÉGÉTARIEN

PASTA Á LA ARRABBIATA
burrata, basilika och konfiterade
tomater
195

INKL. SMÖR, BRÖD,
KAFFE, KAKA & BORDSVATTEN

LES ENTRÉES

Förätter

CARPACCIO PÅ OXE
citronaioli, ramslöksskapis,
marconamandel, parmesan
215

TOAST VIDBYNÄS
handskalade räkor, krabba,
rostad brioche, pepparrot,
forellrom, citron
225

BURRATA
konfiterade tomat, picklad
grön tomat, kronärtskocka,
krutonger, basilika
175

MAINS

Huvudrätter

BIFF RYDBERG
tärnad stekt oxfilé, ölbrässerad
lök, krispig potatis, rödvinssky,
senap & pepparotmousse, äggula
375

ELDAD RÖDING
Champangesås,
fänkålscrudité, löjrom och
dillslungad potatis
365

CAESARSALLAD
romansallad, caesardressing,
hyvlat parmesan, baconkrisp,
surdegskrutonger.
Med Kyckling 255 / Råkor 265 /
Halloumi 245

SMASHBURGARE
brioche, sriracha- & honungsdressing,
sidfläsk, cheddar, pickles, rostad lök &
pommes
100 g 210 / 200 g 265

HALLOUMIBURGARE
friterad halloumi, brioche, sriracha-
& honungsdressing, pickles, rostad
lök & pommes
255

SIDE ORDERS

GRÖNSALLAD 40
TOMAT & LÖKSALLAD 45
POMMES FRITES 65
AIOLI 35

LES DESSERT

Efterrätter

ETON MESS
Rårörda blåbär, blåbärs mousse,
yuzucurd, maräng & dulce de leche
135

CHOKLAD NEMESIS
en rik, luftig och krämig
chokladkaka serveras med salt
karamellsås
65

CITRONSORBET
55

VARMA DRYCKER

ENKEL ESPRESSO 28
DUBBEL ESPRESSO 38
CAPPUCCINO 48
KAFFE bordsservering 39
TE bordsservering 39

I LUNCHEN INGÅR KAFFE MED
SJÄLVSERVERING

DRYCK

Sante

LÄTTDRYCKER
CocaCola, CocaCola Zero, Fanta, Sprite, Juice etc. 45
Bubbelvatten (Karaff) 39

FATÖL 40cl/50cl
Mariestads ljusa brygd, 4,7%, ljus lager, SV 82/89
Mariestads ofiltrerad, 5,8%, lager, SV 92/98
Menabrea Bionda, 4,8%, ljus lager, IT 99/105
Mariestads Alkoholfri, 0,5%, SV, 40 cl 59

Mousserande 15cl/75cl
Bonchelli Procesecco Brut, IT 135/595
Mas Pere Seleccio, Cava 125/545

VITT 15cl/75cl
Pasqua Mucchietto, 2021, IT 125/545
Pinot Grigio DOC, IT 135/595

RÖTT 15cl/75cl
Pasqua Mucchietto, 2021, IT 125/545
Langhe Nebbiolo DOC, IT 145/695

KONTAKTA DIN SERVITÖR FÖR EVENTUELLA ALLERGENER • VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG
KÖKSMÄSTARE: JIMMY NILSSON