ROLLIN' BISTROS STARTED 2014 WITH A FOOD TRUCK AND A DREAM

# BACKYARD

STILL KEEPING THE GOOD TIMES ROLLIN'

## SIDES/STARTERS

**HOUSE PICKLES** 75:-
Husets saltgurka friterad & naturell.
Serveras med smetana & jalapeñosirap.

**JAPANESE CABBAGE SLAW 75:-**
Finstrimlad spetskål, krämig sesamdressing,
rostade sesamfrön & nori.

**THICK CUT FRIES & CURRY KETCHUP** 75:-

**MILK BREAD AND GRILLED BUTTER** 65:-
Nybakat och serveras med grillat smör.



**OXTAIL CROQUETAS** 95:-
Rökt paprikamajo, ingefära- och äpplevinaigrette, ost & blad.

**GRILLED BEETS AND LA TUR CHEESE** 125:-
Grillade betor, 3-mjölksost från Piemonte, brynt smör, balsamico och rosmarin.

**FRITERADE RÅRÄKOR** 55:-

## HAMBURGARE

**Our own blend of 100% grass-fed beef from Mostorps Gård in Halland, freshly ground in-house. Buns baked locally by Jonsereds Brödfabrik using organic and locally sourced ingredients.**

**HOME RUN, Singel** 145:- **Dubbel** 195:-
Kött, bröd, ost.
Inget får läggas till, inget får tas bort.
Den är perfekt. Den är en home run.

**HOKKAIDO TRUFFLE** 235:-
200g burgare penslad med miso.
Tryffelcheddar, tryffelmajo, karamelliserad lök, picklad Hokkaidopumpa.

**Pickles and CHEESE, Singel** 165:- **Dubbel** 220:-
Singel smash på nötkött, dressing,
cheddar, picklad kålrabbi, silverlök.

**THE LOCAL** 215:-
Stekost från Cityysteriet med grillade betor,
stekt brieost, chilihonung.

## SOFT SERVES

Mjukglass.

**LAKRITS ANANAS** 75:-
Mjukglass, grillad ananas, lakritssås.

**FOIE GRAS 110:-**
Mjukglass, riven foie gras, mörk sirap,
havssalt.

**AMALFI YUZU** 75:-
Mjukglass, citronsås, eldad maräng,
yuzuolja, sesamcrunch.

**BORGHETTI KAFFE** 75:- + Baileys 45:-
Mjukglass, rostade hasselnötter,
kaffesirap och sump.

**HALLONSORBET** 85:- + Malibu 45:-

