

BISTRO RUBY

RUBY
SINCE
1980

Ostron fine de claire ½ dussin 180: - / 35: - st

Tartar på lax- och regnbågsrom, hackad rödlök, gräddfil och toast 139: -

Buffelmozzarella, tomat, basilika och pinjenötter 139: -

½ dussin sniglar provencale 125: -

Tre små assietter: rökt lax, Skagen och friterad getost med fikonmarmelad 165: -

Charktallrik, oliver och Gruyèreost 145

Råbiff med tillbehör 139: -

*

Plat du jour 185: -

Halstrad rödingfilé, kantarellsås med forellrom, grönkål, och mandelpotatispuré 275: -

Moules marinières 185: - Pommes frites aioli 45: -

Rubys pepparstek, haricots verts och pommes frites 285: -

Hjortytterfilé, Karl- Johansvamp, selleripuré med hasselnöt och enbärssky 310: -

Steak minute med béarnaise, pommes frites och tomatsallad 220: -

Biff Rydberg med rå äggula och senapsgrädde 295: -

Portobelloburgare, ost och sötpotatispommes 165: -

*

Dagens franska ostar från Androuet 145: - / 50: - Tawny Port 10 years 18: -/cl

Kryddmarinerad clementin och ananas med pitsageglass 105: - - Sauternes 18: -/cl

Crème brûlée 105: - Sauternes 18: -/cl

Vaniljglass, maräng, chokladsås, vispad grädde och punch 98: -

Chokladtårta, hallonsås och lättvispad grädde 98: - Recioto della Valpolicella 18: -/cl

Chokladmousse 68: -, Tryffel 38: - Moscato D' Asti 18: -/cl Vid allergi – rådfråga personalen

BISTRO RUBY

RUBY
SINCE
1980

Oysters fine de claire 180: - / 35: -

Tartar on salmon and rainbow caviar, red onion, sour cream 139: -

Mozzarella, tomatoes, basil and pine kernels 139: -

½ dozen snails Provençale 125: -

Three small plates: smoked salmon, Skagen and deep fried chèvre w fig marmalade 165: -

Cold cuts, black olives and Gruyère cheese 145: -

Beef tartar 19: -

*

Plat du jour 185: -

Seared filet char with chanterelle sauce, kale, potato purée 275: -

Moules marinières 185: - Pommes frites aioli 45: -

Ruby's pepper steak, haricots verts and pommes frites 285: -

Filet of venison, cep mushrooms, celeriac purée, hazel nuts and juniper jus 310: -

Steak minute with sauce Béarnaise, pommes frites and tomato salad 220: -

Beef Rydberg: cubed tenderloin and potatoes, egg yolk and mustard cream 295: -

Portobello burger, cheese and sweet potato fries 225: -

*

Assorted French cheese from Androuet 145: - / 50: - Vallado Tawny Port 10 years 72: -

Spice marinated clementine and pine apple with pistachio ice cream 105: - Mouton Cadet Sauternes
18: - /cl

Crème brûlée 105: - Mouton Cadet Sauternes 18: - /cl

Vanilla ice cream, merengue, chocolate sauce, whipped cream and punch 98: -

Chocolate cake, raspberry sauce and whipped cream 98: - Recioto della Valpoli

Chocolate mousse 68: -, Chocolate truffle 38: - Recioto della Valpolicella 72: If allergic- consult staff