

# 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, tomater, 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 225: -

Halstrad rödingfilé, forellromshollandaise och sugarsnaps 275: -

Moules marinières 185: - Pommes frites aioli 45: -

Grillat kycklingbröst, ankleversås och potatispuré 245: -

Lamrack, Karl Johansvamp, basilika, vitlök och parmesanpurée 310: -

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

Biff Rydberg med rå äggula och senapsgrädde 295: -

Spenat och ricottafylld cannelloni med tomatsås 185: -

\*

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

Crème brûlée 105: - Sauternes 18: -/cl

Ljummen ananas, cognac, hasselnötter, honung och vaniljglass 98: - Mouton Cadet Sauternes 18: -/cl

Choklادتårta, 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 225: -

Seared filet char, trout caviar hollandaise and sugarsnaps 275: -

Moules marinières 185: - Pommes frites aïoli 45: -

Grilled fillet of chicken, duck liver cream sauce and parmesan purée 245: -

Rack of lamb, cep mushrooms, basil, garlic and potato purée 310: -

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

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

Spinach and ricotta filled cannelloni with tomato sauce 185: -

\*

Assorted French cheese from Androuet 145: - / 50: - Vallado Tawny Port 10 years 18: -cl

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

Warm pineapple, cognac, hazel nuts, honey and vanilla ice cream Mouton Cadet Sauternes 18: -cl

Chocolate cake, raspberry sauce and whipped cream 98: - Recioto della Valpolicella 18: -cl

Chocolate mousse 68: -, Chocolate truffle 38: - Recioto della Valpolicella 18: -cl: If allergic- consult staff