

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: gravad lax, Skagen och friterad getost med fikonmarmelad 165: -

Charktallrik, oliver och Gruyèreost 145

Råbiff med tillbehör 139: -

*

Plat du jour 225: -

Pocherad torskrygg, räkor, hackat ägg, dill och smält smör 310: -

Moules marinières 185: - Pommes frites aioli 45: -

Majskycklingbröst, tärnat sidfläsk, champignoner, rödvinsås 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: -

Getostgratinerad grönsaksfylld portabello, tomatsås, tortellini och kronärtskocka 225: -

*

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

Crème brûlée 105: - Sauternes 18: -/cl

Tre desserter: Crème brûlée, kryddmarinerad clementin och nötfudge 105: -

Limetarte, italiensk maräng och hallonsås 105: - Sauternes 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: gravlax, Skagen and deep fried chèvre with fig marmalade 165: -

Cold cuts, black olives and Gruyère cheese 145: -

Beef tartar 19: -

*

Plat du jour 225: -

Poached cod loin, shrimps, cubed egg, dill and melted butter 310: -

Moules marinières 185: - Pommes frites aïoli 45: -

Grilled fillet of chicken, pork, mushrooms, red wine sauce sauce and potato 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: -

Goat cheese, ratatouille, portabello, tomato sauce, tortellini and artichoke 225: -

*

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

Crème brûlée 105: - Sauternes 18: -/cl

Three desserts: Crème brûlée, marinated clementine and fudge 105: -

Lime tarte, Italian meringue and rasp berry sauce 98: - Recioto della Valpolicella 18: -/cl

Chocolate mousse 68: -, Chocolate truffle 38: - Recioto della Valpolicella 18: -/cl:

If allergic- consult staff