

BISTRO RUBY

RUBY
SINCE
1980

Ostron fines de claires ½ dussin 180: - / 35: - st

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

Gratinerad getostsallad, pinjenötter och honung 139: -

½ dussin sniglar provencale 125: -

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

Prosciutto, oliver, parmesan, sallad och basilika 125

*

Fråga efter Plat du jour

Halstrad rödingfilé, bladspenat, champinjoner och vitvinsås 275: -

Moules marinières 185: - Pommes frites aioli 45: -

Majskycklingbröst, tärnat sidfläsk, champignoner, rödvinsås och potatispuré 245: -

Hjortytterfilé, enbärsgräddsås, Karl-Johansvamp och Västerbottenpuré 310: -

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

Biff Rydberg med rå äggula och senapsgrädde 295: -

Jordärtskocksbiffar med hasselnötter, Karl-Johansvampfyllda ravioli och tomatsås 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 fines de claires ½ dz 180: - / 35 pp

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

Goats cheese, salad, pine nuts and honey 139: -

½ dozen snails Provençale 125: -

Three small plates: gravlax, Skagen and deep fried chèvre with fig marmalade 165: -

Prosciutto, olives, parmesan, salad and basil 125: -

*

Ask for Plat du jour

Grilled char filet, spinach, mushrooms and white wine sauce 275: -

Moules marinières 185: - Pommes frites aioli 45: -

Grilled fillet of chicken, pork, mushrooms, red wine sauce and potato purée 245: -

Venison filet, juniper cream sauce, mushrooms 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: -

Jerusalem artichoke patties with hazelnuts, cep mushrooms ravioli and tomato sauce 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 Valpoli 18: -/cl

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

If allergic- consult staff