

Le Menu

WELCOME
BISTRO




ATT BÖRJA MED

Negroni	155
Gin & Tonic	155
Moscow Mule	155
Vodka, ginger beer, lime	
Cosmopolitan	155

SNACKS	
Oliver	45
Nötter	35
Charkbricka	95

BUBBLOR	
Welcome Cava	125/615
Drappier Carte d’Or Brut, Frankrike	1050
Prosecc	125/615
Bollinger	37/5 cl, 695

RÖTT VIN	
Welcomes röda vin	125/625
Bistrons val: Pinot Noir	160/795
Mario Primo Chianti, Italien	135/535
Cote Du Rhone, Frankrike	175/845
Hartland Cabernet sauvignon,	149/625
Australien	
Voghera Nebbiolo, Italien	169/795

VITT VIN	
Welcomes Riesling	145/540
Domaine Louise Chablis, Frankrike	149/695
Chavin Sauvignon blanc, Frankrike	142/550
Morgan Chardonnay, Kalifornien	145/695
Welcomes vita vin	125 / 515

ROSÉ	
La Méridionale Rosé, Frankrike	125/515

FÖRRÄTTER	
Toast Skagen (G, SK, Ä, S)	185/285
Serveras med citron dill pepparrot levainbröd	
<i>Welcome Cava Spanien</i>	<i>125/615</i>
<i>alt. Riesling Returns EKO Tyskland</i>	<i>145/540</i>
<i>Mellerud 40 cl</i>	<i>85</i>

Eldad Fjällröding (F, Ä, S)	175
Serveras med aji amarilloemulsion, strimlad fänkål & syrlig melon	
<i>Welcome Riesling Tyskland</i>	<i>145/540</i>
<i>A ship full of IPA 33 cl</i>	<i>94</i>

Burrata (M, L, G, S)	169
Serveras med grillad persika, surdegs-krutonger, kryddörter & granatäpple	
<i>Welcome Pinot Noir</i>	<i>160/795</i>

Råbiff (M, Ä, S, G)	169
Serveras med Sichuan peppar inlagda jordärtskockor tranbär västerbottenost & krispigt tunnbröd	
<i>Cote du Rhone Frankrike</i>	<i>175/845</i>
<i>Mellerud 40 cl</i>	<i>85</i>
<i>Krusovice 40 cl</i>	<i>89</i>

Skogssvamptost (G, S, SO)	175
En variation av stekt skogssvamp serveras med tryffelcrème & levainbröd	
<i>Mario Primo Chianti Italien</i>	<i>135/535</i>
<i>Welcome Pinot Noir</i>	<i>160/795</i>
<i>alt Morgan Chardonnay USA</i>	<i>145/695</i>
<i>Krusovice 40 cl</i>	<i>89</i>

Welcome Flatbread (F, M, G)	225
Serveras med smetana lagrad ost rödlök toppad med löjrom & dill	
<i>La Méridionale Chardonnay-Sauvignon Frankrike</i>	<i>125/515</i>
<i>Mellerud 40 cl</i>	<i>85</i>

VARMRÄTTER	
Steak Minut (M, Ä, S)	295
Serveras med tomatsallad bearnaisesås & pommes	
<i>Cote du Rhone Frankrike</i>	<i>175/845</i>
<i>Mariestad 50 cl</i>	<i>85</i>

Högrevsburgare 180g (M, G, Ä, S, L)	235
Serveras med cheddarost kökets dressing stekt lök krisp-sallad, tomat & pommes	
<i>Hartland Cabernet Sauvignon</i>	<i>149/625</i>
<i>A ship full of IPA 33 cl</i>	<i>94</i>

Confiterad Kingoyister med röd curry	225
(B, SO) Serveras med rostad pumpa, kokos & violett blomkål	
<i>Welcome Pinot Noire</i>	<i>160/795</i>
<i>Mellerud 40 cl</i>	<i>85</i>

Caesarsallad (F, M, Ä, S, G)	210
Kyckling romansallad caesardressing riven parmesan krutonger & bacon	
<i>Welcome Riesling Tyskland</i>	<i>145/540</i>
<i>alt La Méridionale Chardonnay-Sauvignon</i>	<i>125/515</i>
<i>alt La Méridionale Rosé Frankrike</i>	<i>125/515</i>
<i>Mellerud 40 cl</i>	<i>85</i>

Caesarsallad med Räkor (F, SK, M, Ä, S, G)	265
Romansallad caesardressing riven parmesan & krutonger	
<i>Welcome Riesling Tyskland</i>	<i>145/540</i>
<i>alt La Méridionale Chardonnay-Sauvignon</i>	<i>125/515</i>
<i>alt La Méridionale Rosé Frankrike</i>	<i>125/515</i>
<i>Mellerud 40 cl</i>	<i>85</i>

KÖKET REKOMMENDERAR SÄSONGENS SMAKER

Rosastekt kalvrostbiff (M) 345

Serveras med äppelcidersky rökt potatispuré sotade lökar smörstekta kantareller & svartkålschips

Welcome Pinot Noir 160/795

alt Cote du Rhone Frankrike 175/845

Krusovice 40 cl 89

Pocherad regnbåge (F, M) 345

Serveras med Sandefjordsås, forellrom gräslök & saffransglaserad svartrot

Domaine Louise Chablies Frankrike 149/695

Mellerud 40 cl 85

DESSERTER	
Mörk Chokladterrin (M, L, Ä, NÖ, SO)	135
Serveras med havtornsås hasselnötter, vaniljgrädde och kakaotuil	

Vaniljglass (M, L, Ä, NÖ)	135
Serveras med nyponcouli & rostad mandelmassa	

ÖL PÅ FAT	
Melleruds Pilsner 40 cl	85
Krusovice 40cl	89
A Ship full of IPA 40 cl	94

ÖL PÅ FLASKA	
Mariestads Export 50 cl	85
Wisby Weisse 50 cl	90
Heneken 33 cl	69
Visby Stout 33 cl	74
Daura Damm 33cl	89

CIDER	
Briska Fläder	74
Briska Päron	74
Strongbow Apple	79

Hot Shots	
1 pcs	120
4 pcs	450

Coffee	
Filter coffee	35
Espresso	45
Cappucino	55
Café Latte	55

Avec

Grönsteds, Boulard, Plantation,
Bowmore, Highland Park
Pris / cl 39

Alkoholfritt	
Mariestad 0%	45
Briska 0%,	55
Läsk, lättöl	35

Vänligen fråga personalen för fler alternativ eller information

F, fisk | G, gluten | L, laktos | M, mjölkprotein
NÖ, nötter | S, selleri | SK, skaldjur | SO, soja,
SE, senap | V, vegetarisk | VE, veganskt | Ä, ägg