

# AFTER WORK



## FRIDAYS



### ÖL / BEER / CIDER

#### ÖL PÅ FAT / DRAFT BEER

Mellerud Fat 40 cl 4,8% ..... 65

#### ÖL PÅ FLASKA / BOTTLED BEER

Heineken 33cl, 5,0% ..... 69

Krusovice Imperial 33cl, 5,0% ..... 79

Sitting Bulldog IPA 33 cl 6,4 % ..... 79

Höganäs APA 6,2%, Sverige ..... 79

Easy Rider Bulldog 33cl, 0,4% ..... 59

#### CIDER

Strongbow (Torr / Dry) ..... 69

Briska Päron ..... 69

### VIN / BUBBEL

#### VIN

Husets vita ..... 325 / 65

Husets röda ..... 325 / 65

#### CHAMPAGNE

House Champagne ..... 695 / 125

Veuve Clicqout Brut ..... 895 / 135

#### MOUSSERANDE / SPARKLING WINE

Boschendal Brut, Sydafrika ..... 395 / 95

Ca' Montini Prosecco Organico NV, Italien ..... 355 / 65



# BISTRO V

DINE & WINE

# AFTER WORK



## FRIDAYS



### SIKROM 115

Sikrom, vispad crème fraîche, smörstekt surdegsbröd, rödlök, citron  
*White fish roe, sour cream, sourdough bread, red onion, lemon*

### BISTRO V'S RÅBIFF 95

80g råbiff, pepparrot, kapis och krispig potatis  
*Mixed beef tartar, horseradish, egg yolk, capris and crispy potatoes*

### TOAST SKAGEN 95

Skagenröra, rågbröd, sikrom, pepparrot  
*Skagen, ryebread, horseradish, bleak roe*

### CHARKTALLRIK 135

Tre sorters charkuterier med tillbehör  
*Three kinds of charcuteries*

### SAY CHEESE 95

Två sorters franska ostar, päron och ingefärsarmalad, surdegsknäcke  
*Two kinds of French cheeses, pear- and ginger marmalade, sourdough crispbread*

Vid allergier, vänligen kontakta din servitör  
*In case of allergies, please contact your waiter*

## SNACKS

Spanska friterade & saltade mandlar  
*Spanish deep fried & salted almonds*  
**39**

Stora gröna oliver  
*Green olives*  
**35**

— U —  
**BISTRO V**

DINE & WINE