

# THE SPARROW WINEBAR & BISTRO

## Menu de bistro

### Les entrées

<b>Tomates et chèvre</b> <i>Bakade svenska tomater, getost, oliver, dragon, olivolja</i>	165
<b>Œuf cocotte</b> <i>Bakad äggcreme, pancetta, brysselkål, tryffel, brynt smör</i>	195
<b>Tartare de maison</b> <i>Tartar på innanlår, kapris, citron, rå lök, dragon, svartpeppar</i>	190
<b>Planche de charcuteries</b> <i>Vår skärbräda med utvalda charkuterier</i>	245
<b>Toast de caviar</b> <i>30g störröm, rostad baguette, brynt smör, citronzest</i>	675
<b>Fines de claire Spéciales <sup>no3</sup></b> <i>Franska ostron Spéciales</i>	55
<b>Fines de claire Marennes <sup>no3</sup></b> <i>Franska ostron</i>	42

### Les plats

<b>Sandre à la Vietnam</b> <i>Stekt gös, picklade grönsaker, chili, mynta, thaibasilika, jordnötter, jasmineris</i>	315
<b>Poulet à la truffe</b> <i>Kycklingballotine, tryffel, svamp, jasmineris</i>	295
<b>Céleri rave rôti</b> <i>Rostad rotselleri, bearnaisesås, pommes frites</i>	210

### Desserts

<b>La planche de fromages</b> <i>4 utvalda franska ostar från Androuet</i>	190
<b>Pain perdu</b> <i>Stekt brioche, pistageglass, karamellsås</i>	125
<b>Chocolat au soufflé</b> <i>Chokladsufflé, hasselnöt, matchaté- vaniljglass</i>	130
<b>Sorbet du jour</b> <i>Dagens sorbet</i>	65