

Förrätter

S.O.S. 107:-

Plate of herring served three different ways with "västerbotten" ripened cheese

Våra snapsar/Our selection of aquavit:

OP Andersson, Aalborgs Jubileum, Hallands Fläder, Skåne Akvavit, Bäska Droppar, Gammal Norrlands Akvavit 20:-/cl

Toast Skagen 125:-

Shrimps in mayonnaise with bleak roe on toast

Ört- och sardellfylld lambringa med äpple- och flädercrème samt

torkad kapis 119:-

Brisket of lamb filled with herbs and anchovy served with an apple and elderflower crème and capers

Löjrom från Kalix serverad med rösti, rödlök och crème fraîche 175:-

Bleak roe from Kalix served with hash brown, red onions and crème fraîche

Pilgrimsmusslor med blomkålspuré smaksatt med rostad vitlök samt hollandaise

på brynt smör och torkad Serranoskinka 145:-

Scallops served with cauliflower purée with roasted garlic, brown butter hollandaise and dried Serrano ham

Blandsallad med senaps- och rapsvinägrett 69:-

Mixed salad with rapeseed and mustard vinaigrette

Hängmörad biffcarpaccio med parmesan och rucicola 129:-

Tenderized beef carpaccio with parmesan cheese and rocket salad

Cocktails

Pre-Dinner

(All cocktails are made with 5cl of alcohol)

Brown Sugar Rolling Stone

Amaro Averna, Boudier Peche, Angostura Bitters 122:-

The Martini

Beefeater Gin or Level Vodka served with an olive or a lemon twist 122:-

Margarita

Olmeqa Tequila, Cointreau, fresh lemon & lime, simple syrup 122:-

Chill Honey

Absolut Peppar, fresh chilli, honey, fresh lemon, spicy syrup. 122:-

Shy Cocktail

Absolut Svea, honey, fresh mint, ginger 134:-

Sidecar / Applecar

Martell VS*** or Busnel VSOP, Cointreau, fresh lemon, simple syrup 122:-

Ready Rhubarb

Zubrowka, Rhubarb Sour, rhubarb, apple juice 134:-

Citrus Crush

Absolut Citron, Limoncello, Cointreau, fresh orange & lemon 134:-

Aviation

Beefeater Gin, Luxardo Maraschino, fresh lemon, simple syrup 122:-

Manhattan

Makers Mark, Martini Rosso, Angostura bitters 122:-

White Lady

Beefeater Gin, Cointreau, fresh lemon, simple syrup. 122:-

Non-alcoholic alternatives are available.

Brunch på Bistro Rival

Brunchbuffén står uppdukad
söndagar 13:00-18:00.

Boka bord redan ikväll hos vår hovmästare eller
på 08 54578915, brunch@rival.se



www.facebook.com/RivalBarBistro

www.rival.se

SKALDJURSPLATEAU

565:-

Halv hummer

Half lobster
(199:- if ordered separately)

Två ostron Fine de Claire

Two oysters Fine de Claire
(32:-/pcs if ordered separately)

Halv krabba

Half crab
(129:- if ordered separately)

En näve räkor

A handful of shrimps
(119:- if ordered separately)

Två havskräftor

Two langoustines

Serveras med Rhode Island, majonnäs, hovmästarsås,
schalottenlöksvinäger samt bröd.

Served with Rhode Island dressing, mayonnaise, mustard sauce,
shallot vinegar and bread.

"Eating raw or undercooked fish or shellfish increases the risk of foodborne illnesses."

Varmrätter

Fisk- och skaldjursgryta med räkor, kräftstjärtar, musslor, krutonger och parmesancreme 209:-

Fish and shellfish casserole with shrimps, crayfish tails, mussels, croutons and parmesan crème

Smörstekt odlad torsk från Norge med räkor, pepparrot, ägg och brynt smör 239:-

Butter fried farmed cod from Norway served with shrimps, horseradish, egg and browned butter

Ångkokt rödtunga med grönsparis och kajplöksbeurre blanc 245:-

Steam boiled Torbay sole served green asparagus and beurre blanc with sand leek

OUR FAVORITE WINES THIS MONTH

Textual Caladoc 2008

...nice bouquet of fruity aromas with red and black fruits...
Argentina, Familia Zuccardi, Mendoza
107:- / 409:-

Durbanville Hills Rhinofields Merlot 2008

...lots of berry fruit with strawberries and cherries...
South Africa, Durbanville Hills, Durbanville
135:- / 522:-

Petit Bourgeois Sauvignon Blanc 2010

...pleasant flower and fruit fragrances recalling the flower of the vine and the fruit of the Sauvignon...
France, Henri Bourgeois, Loire
114:- / 437:-

Grillad hängmörad entrecôte från Donald Russel med pepparsmör samt pommes frites 275:-

Grilled tenderized rib eye steak from Donald Russel served with a pepper butter and with French fries

Confiterad ibericokarré med ramslöks- och citronsmörslungad potatis och rädisa 245:-

Confited loin of Iberico ham served with potatoes and radish tossed with ramsen and lemon butter

Ugnsbakad hel kyckling från Bretagne fylld med bacon- och citronsmör serverad med primörer 229:-

Slow cooked chicken from Bretagne filled with bacon and lemon butter served with seasonal vegetables

Standardrum

Mysigt dubbelrum mot innergård serveras med egyptiska bomullslakan samt hemlagad kuddmeny

från

1595:-

Wallenbergare med klassiska tillbehör 189:-

Veal patty à la "Wallenberg" with potato purée, lingonberries, garden peas and browned butter

Nässelrisotto toppad med tomatsymfoni 189:-

Nettle risotto topped with mixed tomatoes

Dessерter

Creme brûlée med citron- och vitchokladcrème 95:-

Crème brûlée served with lemon and white chocolate crème

Champagne- och vaniljparfait med jordgubbsskum och spunnet socker 89:-

Champagne and vanilla parfait served with strawberry foam and spun sugar

Hemgjord vaniljglass med chokladsås 65:-

Homemade vanilla ice-cream served with chocolate sauce

Dagens sorbet 69:-

Sorbet of the day

Rabarbersufflé med rabarberkompott och vaniljskum 110:-

Rhubarb soufflé served with a rhubarb compote and vanilla foam

Hemgjord chokladtryffel 32:-

Homemade chocolate truffle

Rivals osttallrik med tre bitar ost från svenska gårdar med tillbehör 99:-

Rival's cheese plate with three cheeses from Swedish farmhouse dairies with accompaniments