

Förrätter

S.O.S. 119:-

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, Köksmästarens Vanilj- & Kryddsnaps 20:-/cl

Toast Skagen 135:-

Shrimps in mayonnaise with bleak roe on toast

Gräddstuvade kantareller på toast 139:-

Chanterelle mushrooms cooked with cream on toast

Löjrom serverad med rösti, rödlök och crème fraiche 165:-

Bleak roe served with hash brown, red onions and crème fraiche

Musselsoppa med små halstrade pilgrimsmusslor 125:-

Mussel soup served with small brandered scallops

Blandsallad med senaps- och rapsvinägrett 75:-

Mixed salad with rapeseed vinaigrette flavored with mustard

Ankleverterrin med inkokta fikon och rostad brioche 155:-

Duck liver terrine served with preserved figs and roasted brioche

Cocktails

Pre-Dinner

(All cocktails are made with 5cl of alcohol)

Vesper

50/50 Beefeater & Level, Martini Extra Dry. 122:-

Smokey Martini

Beefeater Gin, Martini Extra Dry, single malt whisky. 122:-

Cucumber Martini

Hendricks Gin, Martini Extra Dry, cucumber. 122:-

Dirty Martini

Beefeater Gin, Martini Extra Dry, olive stock 122:-

Shy Cocktail

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

Side Car

Martell VS***, Cointreau, fresh lemon, sugar 122:-

Ready Rhubarb

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

Citrus Crush

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

Bramble

Beefeater Gin, Bols Blackberry, fresh lemon, sugar 122:-

Manhattan

Makers Mark, Martini Rosso, Angostura bitters. 122:-

White Lady

Beefeater Gin, Cointreau, fresh lemon, sugar 122:-

Non-alcoholic alternatives are available.

Brunch på Bistro Rival

Brunch varje söndag kl 13-17.

Boka bord redan ikväll hos vår hovmästare eller på 08 545 78915, brunch@rival.se

SKALDJURSPLATEAU

575:-

Halv hummer

Half lobster (205:- if ordered separately)

Två ostron Fine de Claire

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

Halv krabba

Half crab (135:- if ordered separately)

En näve räkor

A handful of shrimps (135:- if ordered separately)

Två havskräftor

Two langoustines

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

Served with Rhode Island dressing, mayonnaise, sauce maitre d'hôtel, shallot vinegar and bread.

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

Varmrätter

Fiskgryta med räkor, kräftstjärtar, musslor, krutonger och parmesancreme 215:-

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

Ångkokt torsk med puré på selleri och päron, rödvinskokt rödkål samt bacon och brynt smör 235:-

Steam boiled cod served with a purée of celery and pears, red cabbage boiled in red wine and with bacon and browned butter

Smörstekt röding med hollandaisestuvade bönor, dill och skaldjur samt kokt potatis och citron 245:-

Butter fried char served with beans stewed in hollandaise sauce, dill and shellfish, and with boiled potatoes and lemon

OUR FAVORITE WINES THIS MONTH

Novas Syrah Mourvèdre 2006

...intense aromas, red fruits, berries, spicy touches...
Chile, Viñedos Emiliana, Colchagua Valley
135:- / 522:-

Zuccardi Q Malbec 2008

...hints of dark plum, figs and blackberry...
Argentina, Familia Zuccardi, Mendoza
145:- / 559:-

Grillad hängmörad entrecôte med rosmarin- och citronsmör samt pommes frites 285:-

Grilled tenderized rib eye steak served with butter flavoured with rosemary and lemon and with French fries

Enbärstekt hjortinnanlår med västerbottenpuré samt ragu på höstsvamp och smälök 245:-

Topside of venison fried with juniper berries served with potato purée flavored with "västerbotten" ripened cheese and with a stew of small onions and mushrooms of the season

Grillat lammrack med kryddig lammkorv och potatisterrin med chèvre samt citron- och vitlökssky 215:-

Grilled rack of lamb and spicy lamb sausage served with potato terrine flavored with chèvre and with a lemon and garlic gravy

Standardrum

Mysigt dubbelrum mot innergård serveras med egyptiska bomullslakan samt hemlagad kuddmeny

från
1590:-

Wallenbergare med klassiska tillbehör 205:-

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

Chèvre chaud med rödbetor och valnöttsvinägrett 195:-

Chèvre chaud with beet roots and with a walnut vinaigrette

Dessерter

Rivals osttallrik med två bitar ost från Jürss mejeri med tillbehör 110:-

Rival's cheese plate with two cheeses from Jürss' dairy with accompaniments

Körsbärscheesecake med "Cuba libre"-gelé och rommarinerade körsbär 95:-

Cheesecake of cherries served with a "Cuba libre" jelly and cherries marinated in rum

Crème caramel med liten citrussallad 85:-

Crème caramel served with a small citrus salad

Vaniljglass med chokladsås 65:-

Vanilla ice-cream served with chocolate sauce

Päronsufflé med päronkompott och hasselnötsskorpa 105:-

Soufflé of pears served with a compote of pears and with a hazelnut biscuit

Chokladkolatelette med svartvinbärssorbet 95:-

Chocolate-caramel tartlet served with a black currant sorbet

Hemgjord chokladtryffel 32:-

Homemade chocolate truffle