



MENU A'LA GRAND NOEL 495:-/P.P.

Bon's Tre Rätters Nyårsmeny

Sittning: 17.00, 17.15 Samt 17.30 425:- p.p.

Att Börja Kvällen med : Tre Ostron 1 Glas Champagne 195:-

FÖRRÄTTER

Bisque de Homard

Cognacsdoftad Hummersoppa, Räkor, Vitlöksbröd

Fransk Råbiff

Blandad Råbiff, Äggulecrème, Capris, Cornichongs, Dijon, Rotfruktschips

Carpaccio St: Constantin

Pepparsotad Tunnskivad Oxfile, Tryffelrostad Svamp
Rucolasallad, Färskriven Parmesan

Chevre Chaud

Gratinerad Getost, Rostade Röd & Gulbetor
Valnötter, Apelsin & Timjans Honungs dressing

Skagen Toast

Räkor, Kräfter, Mayonaise, Löjrom, Dill, Levaintoast, Citron

VARMRÄTTER

Classics

CABILLAUD AU GRATIN A'LA BENEDICT

Gruyeregratinerad Torskrygg
Sauterad spenat, Hummersås
Färska Räkor, Pommes Duchesse

BON'S BOUILLIABAISE

Fisk & Skaldjursgryta
God, Mustig & Full med Superkrafter
Torskfile, Havskräfta, Blå Musslor
Räkor, Scampi, Hummerfond
Fänkål, Grönsaker, Saffran, Krutonger, Aioli

STEAK DE PROVENÇALE

Trancherad Helgrillad Balltip 4+, Vitlökssmör
Gruyeregratinerad Tomat, Baconrulle
Vitlöksrostade Potatischips, Bordelaisesås

LE GRILL

Steak Minute

Grillad Lövbiff, Bordelaise, Tomat, Baconrulle
Riven Pepparot & Äggulecrème eller Bearnaise
Pommes Frites

Pepparstek

250 gr Grillad Ryggbiff, Cognac- Pepparsås, Babyspenat
Confiterad Tomat, Gryeregratinerad Potatisgratäng

Plankstek a'la Bon

Grillad Lövbiff, Rostad Svamp, Bearnaise
Gryeregratinerad Tomat, Baconrulle, Pommes Duchesse

Crevettes Grillées a'la Plancha

500 gr Chili & Vitlöksgrillade Viltfångade Jätteräkor
Grillad Citron, Örtaili, Gremolata & Vitlöksbröd

Lyxan till det & Lägg Till en Halv Grillad Hummer 95:-

DESSERTS

Krossade Drömmar

Björnbärssalsa, Vit Chokladcrème, Pistage, Drömmar

"Pavlova Mess"

Maränger, Bärsallad, Passionsfrukt, Chantilly- Grädde

Chokladfondant

Hemgjord Vaniljglass, Hemkokt Bärkompott

Tarte à la Rhubarbe

Rabarbersmulpaj, Serveras med Vaniljsås

Crème Brûlée

Klassiker med Vanilj, Knäck

Se Även Vår Separata Avecmeny

Lägg till Vårt Vinpaket 295:-

Ett Passande Glas Vin till Varje Rätt

"There Is Always a Reason for a Glass of Champagne"

Gäller ej i samband med andra erbjudanden eller andra rabatterade priser

www.bistrobon.se Renstiernsgata 30 116 31 Stockholm Tel: 08-6401919

PLATEAU A'LA NOEL

Bon's Skaldjurplateau

Första Serveringen

Ett Glas Bubbelsamt en Liten Skagencanapé Toppad med Lite Löjrom

Andra Serveringen

1 Halv Kokt Hummer

1 Näve Rökta Räkor

2 st Havskräftor

3 St Franska Ostron

150 gr Irländska Kokta Krabbklor

150 gr Moules a'la Crème

Chipotlemayo, Aioli, Mignette, Senapssås

Surdegstoast & Vitlökssmör

Priser på Nyårsafton

Sittning: 17.00, 17.15 samt 17.30 525:- p.p.

Sittning: 17.45 - 21.00 595:- p.p.

Bons Vintips Till Skaldjuren

Solitär Riesling Trocken 125:-/535:-

Tyskland, Mosel, S.A Prüm, Lättare, Medelstor, Frisk & Saftig Smak

Burgáns Albariño 135:-/545:-

Martín Códax, Rías Baixas, Spanien, Rik & Balanserad Härlig Frisk & Elegant Stil

Sancerre Blanc 625:-

Domain La Croix St- Laurent, Loire, Frankrike, Högklassig, Intensiv, Torr & Fruktig

Chablis 695:-

Domaine Louis Moreau, Chablis, Frankrike, Rik & Balanserad Härlig Frisk & Lite Tropisk

Dessa erbjudanden gäller ej i samband med andra erbjudanden eller andra rabatterade priser