

Velkommen til Bistro Nord  
sæson 2024

BISTRO  
NORD

Spørgsmål omkring allergener kan selvfølgelig rettes til  
personalet

## FROKOSTMENU

### SMØRREBRØD

<b>KARTOFFELMAD</b> løvstikkemayo, syltede rødløg, rygeost, radisser og friterede kartofler	75,-
<b>ÆG OG REJER</b> citronmayo, fennikel crudité, sprød rug og krydderurter	75,-
<b>AVOCADO</b> citronmayo, agurk, ristede nødder, syltede løg og fetaost	75,-
<b>KARRYSILD</b> æggesalat, karse, kapers og løg	80,-
<b>KRYDDERSILD</b> kapers, løg, cremefraiche og karse	80,-
<b>RIMMET LAKS</b> Ponsumarinade, citronmayo, wakame-tang og sesam	75,-
<b>RØRT TATAR</b> Ansjos, forårsløg, cornichoner, æggeblomme, sennep, citron, syltede sennepskorn og sprød Vesterhavsost	80,-

2 stk. smørrebrød 130,-

<b>CEASAR SALAT</b> med kylling, parmesan og brødcroutoner	85,-
<b>BISTRO NORD BURGER</b> med fritter, aioli, salat, tomat, cheddar, cornichoner og jalapeno	135,-
<b>DAGENS TAVLERET</b> Se på tavlen i baren eller spørg tjeneren	130,-

BISTRO  
**NORD**

## AFTENMENU

### SMØRREBRØD

<b>ARANCINI</b> (friturestegte risottokugler) med svampe, krydderurtesalat og løvstikke mayo	85,-
<b>CEASAR SALAT</b> kylling, parmesan og brødcroutoner	85,-
<b>BISTRO NORD BURGER</b> med fritter, aioli, salat, tomat, cheddar, cornichoner og jalapeno	135,-
<b>STEAK FRITES</b> krydderurtesmør og langtidsbagt tomat	165,-
<b>MOULES FRITES</b> urter og fløde samt aioli	145,-
<b>KULMULE</b> bagt og karamelliseret fennikel, branket blomkål, perlebyg, syltede sennepskorn, brunet smør og ponzu	175,-
<b>OSTETALLERKEN</b> 2 slags nordiske oste med sylt og knas	70,-
<b>DAGENS TRIFLI</b> med sæsonens frugt	65,-

BISTRO  
**NORD**

## VINKORT / DRIKKEVARER

### BOBLER

CAMPO DEI SASS PR 60,-/400,-  
Case Paolin, Treviso, Italien

### HVIDVINE

CHARDONNAY 60,-/300,-  
Alameda, Central Valley, Chile

RIESLING FEINHERB 70,-/350,-  
Brogsitter Weingüter, Mosel, Tyskland

SAUVIGNON BLANC 70,-/350,-  
J. de Villebois, Loire, Sancerre, Frankrig

CHARDONNAY 80,-/400,-  
Avalon Winery, Californien, USA

### ROSÉVINE

MAGALI PROVENCE ROSÉ 75,-/400,-  
Figuière, Provence, Frankrig

JOLIE, TERRE DE PROVIDENCE 60,-/300,-  
Bijou, Frankrig

### RØDVINE

ROUGE GRENACHE 60,-/300,-  
Louise Damiron, Languedocs, Frankrig

CALIFORNIA PINOT NOIR 85,-/400,-  
Avalon Winery, Califonien, USA



RIBERA DEL DUERO VALLE DE NABAL Nabal Bodegas & Viñedos, Spanien	95,-/500,-
---	------------

### VAND / JUICE & MOST

VAND	30,-
Egekilde, Pepsi, Max, Faxe Kondi, Mirinda, Tonic, Ginger beer & Adelhardt - hyldeblomst eller rabarber	

Se tavlen i baren for hjemmelavet limonade eller andet lækkert

FADØL 30 / 40 CL. Royal pilsner, Royal Classic,	35,-/45,-
--	-----------

NY lager / Bombay IPA - Nørrebro Bryghus	40,-/50,-
--	-----------

Newcastle Browne ale	40,-/55,-
----------------------	-----------

DÅSEØL 33 CL. Royal Pilsner, Royal Classic, Royal Pilsner 0,0%, Royal Classic 0,0%, Heineken, Heineken 0,0 %	35,-
--	------

### KAFFE & THE

ESPRESSO	25,-
----------	------

CORTADO	30,-
---------	------

CAPPUCINO	35,-
-----------	------

CAFE LATTE	35,-
------------	------

AMERICANO	30,-
-----------	------

ALM. FILTER KAFFE	25,-
-------------------	------

VARM CHOKOLADE M/FLØDESKUM	35,-
----------------------------	------

THÉ Lakrids/mint Earl Gray Darjeeling Citron/Ingefær	30,-
---	------



## COCKTAILS

<b>G´N´T</b> Tanqueray gin, tonic og pynt	80,-
<b>DARK´N STORMY</b> Mørk rom, ginger beer, limesaft	80,-
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, danskvand, appelsin	80,-
<b>HUGO</b> Hyldeblomst likør, Prosecco, danskvand	80,-
<b>NEGRONI</b> Gin, Vermouth, Campari	80,-

## BRÆNDEVIN

<b>LYSHOLM 41,5%</b> Linie akvavit	40,-
<b>JUBILÆUM 38%</b> Aalborg	40,-
<b>O.P ANDERSON 40%</b> Den svenske stolthed	40,-
<b>BAILEYS, WHISKY, BITTERS, LEMONCHELLO M.V.</b> Bare spørg i baren	



## SNACKS

OLIVEN	25,-
BLANDET NØDDER	25,-
CHIPS	25,-
MÜSLIBAR	25,-
BANESANDWICH	45,-
POMMES FRITES	40,-
OSTETALLERKEN	70,-
KOKOS TOP	15,-
DAGENS KAGE	35,-

