

Velkommen til Bistro Nord
sæson 2024

BISTRO
NORD

Spørgsmål omkring allergener kan selvfølgelig rettes til
personalet

FROKOSTMENU

SMØRREBRØD

KARTOFFELMAD løvstikkemayo, blomkålsrudite, friteret løg og vesterhavsost	75,-
ÆG OG REJER grøn asparges, citron mayo og citron perler	75,-
AVOCADO citronmayo, agurk, ristede nødder, syltede løg og fetaost	75,-
KARRYSILD æggesalat, karse, kapers og løg	80,-
KRYDDERSILD kapers, løg, cremefraiche og karse	80,-
RIMMET LAKS syltet havtorn, radisser og dildmayo	75,-
RØRT TATAR ansjos, forårsløg, cornichoner, æggeblomme, sennep, citron, syltede sennepskorn og sprød parmesan ost	80,-

2 stk. smørrebrød 130,-

CHEVRE CHAUD gedeost, crouton, blandede salater, valnød, blåbær, honning	85,-
BISTRO NORD BURGER salat, tomat, bløde løg, cheddar, cornichoner og jalapeno, aioli og pommes frites	135,-
DAGENS TAVLERET se på tavlen i baren eller spørg tjeneren	130,-

BISTRO
NORD

AFTENMENU

RIMMET LAKS dampede og rå grønne asparges, radicchio, løvstikke emulsion og krydderurter	85,-
CHEVRE CHAUD gedeost, crouton, blandede salater, valnød, blåbær, honning	85,-
BISTRO NORD BURGER salat, tomat, bløde løg, cheddar, cornichoner og jalapeno, aioli og pommes frites	135,-
STEAK FRITES oksefilet med krydderurtesmør, blandet salat, pommes frites og aioli	165,-
MOULES FRITES Blåmuslinger med urter hvidvin og fløde, pommes frites og aioli	145,-
OSTETALLERKEN 2 slags nordiske oste med sylt og knas	70,-
DAGENS TRIFLI 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 - RUWER SOMMERUA 70,-/350,-
Feinherb, Tyskland

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

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

ROSÉVINE

J. DE VILLEBOIS - PINOT NOIR 60,-/300,-
Val de Loire, Frankrig

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

RØDVINE

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

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



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

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. 35,-/45,-
Royal pilsner, Royal Classic,

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

Newcastle Browne ale 40,-/55,-

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

KAFFE & THE

ESPRESSO 25,-

CORTADO 30,-

CAPPUCINO 35,-

CAFE LATTE 35,-

AMERICANO 30,-

ALM. FILTER KAFFE 25,-

VARM CHOKOLADE M/FLØDESKUM 35,-

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



COCKTAILS

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

BRÆNDEVIN

LYSHOLM 41,5% Linie akvavit	40,-
JUBILÆUM 38% Aalborg	40,-
O.P ANDERSON 40% Den svenske stolthed	40,-
BAILEYS, WHISKY, BITTERS, LEMONCHELLO M.V. 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,-

