

Välkommen till Bee

Welcome to Bee



Vi på Bee kök & bar älskar god mat och trevliga människor. Och detta brukar ju gå hand i hand. Därför serverar vi ett urval av rätter som vi gillar, både stort och smått och oavsett varifrån i världen inspirationen kommer. Vi kallar det mångfald!

Menyn bygger på ett antal olika rätter i olika storlekar och med olika stil och smak. Först hittar du sådana som byts ut allt eftersom säsongen har sin gång och råvarorna ändrar färg. Därefter hittar du "Alltid på Bee", man kan kalla dem våra klassiker eller sånt som nästan aldrig byts ut och som efterfrågas året runt. Dom har fått en lite mer utförlig presentation och du hittar dem efter huvudrätterna, även dom är i full size! Vi lagar maten med våra hjärtan och serverar den med mycket omtanke och kärlek. För det är ju ändå DU som är vår Viktigaste gäst.

Ulf & Sten med Personal



Får vi föreslå en aperitif?
May we suggest an Aperitif to begin with?
4 cl 124:- / 6 cl 154:-

Grappa Sour

Lagrad Grappa / Citron / Socker / Äggvita/

Grapeerita

Tequila / Citron / Socker / Grapefruktjuice / salt

Caper Paper

Bourbon / Aperol / Socker / Angostura bitter

Caribbean Cart

Bacardi Carta Fuego / Peach / Citron / Socker / Passionsjuice

Vänligen notera att Bee är en kontantfri restuarang

Ve Vegetariskt / Vegetarian

BISTROMENY

bee
KÖK & BAR

NÅ'T lagom stort FÖR DEJ SOM inte é aldeles vrååålhungrig! Something to start with!

Vitlöksbröd med salsa eller "Pan de Cristal con Tomate" - 69:- Ve
(Garlic Bread with salsa or "Pan de Cristal con Tomate")
Att dricka till: Var lite tokig och drick vad du vill!

**Friterade, "Cayenne-panerade" Blåmusslor
med, Aioli och Lime dipp - 104:-**
(Fried Cayenned bredded Blue Mussels with, Aioli & Lime dip)
Att dricka till: Vår unga och fräscha Riesling har en fruktig syra med smak av citron & lime
vilket passar bra till skaldjur. För öl kännare passar 100W, en o-filtrerad IPA med bärighet.

Antipasti Chark - 129:-
(Selection from our deli chark. Served with bread and suitable accessories)
Utvalda charkuterier, serveras med bröd och passande tillbehör.
Att dricka till: För att hålla oss i Italien; Rocca di Montemassi Governo all'uso Toscana.

Antipasti Cheese - 114:- Ve
(Selected cheeses from Sweden & Abroad. Served with bread and suitable things)
Utvalda ostar från Sverige och utlandet. Serveras med passande tillbehör.
Att dricka till: Vår Ripasso med inslag av körsbär, plommon & choklad ger en fyllig smak som passar till lagrad ost.

Antipasti Combinazione - 234:-
(A combination of our both Antipasti dishes above. Nice to share!)
Kombinationsupplägg av våra antipastirätter ovan. Dela gärna!
Att dricka till: Så då får det bli Toscana även för kombinationen, Rocca di Montemassi alltså.



facebook.com/beebar.goteborg
"Bee Kök Och Bar"



#beebarGbg
@beebarGbg



Surfa gratis med Beebar Wifi
Lösenord: bee123bar



BISTROMENY

bee
KÖK & BAR

NÅ'T för DIG som ÄR riktigt SUGEN! *If you are VERY hungry!*

Högreystournedos "Bourguignoise" - 229:- *(Prime Rib Tournedos Burgundy)*

Vi styckar en snygg & rejäl tournedos från högreven som får långbakas tillsammans med de klassiska smakerna från Bourgogne av rökt sidfläsk, rödvin & lök. Vi serverar den möra skönheten med en citron- och timjansmakande potatispuré.

Att dricka till: Dessa franska nationalrättssmaker kräver ett ekfatslagrat Côtes du Bourg, så att alla sjunger på samma vers. Därför rekommenderar vi vår Château L'Ermitage.

Crunchy "Veggie Art" Creation 189:- *(Crunchy "Veggie Art" Creation)*

Ve

Detta har blivit vår vegetariska klassiker! Vi lagar en rejäl "biff" som vi gör på quinoa, svamp, lök, vitlök, ägg och härlig permesan. Biffen tar sedan plats i vårt härliga hamburgerbröd tillsammans med sallad, lök, röd srirachasås (het), lite annat smått & gott & Vi toppar med en svalkande vitlöksyoghurt & våra goda pommes. Snart blir väl alla vegetarianer!

Att dricka till: Varför inte en god tysk? Holsten på flaska!

Grillad lammrostbiff med bakade betor och Getost-smul.

Serveras med Örtig potatisterrin, picklad Shiitake och Portvinssky - 229:-

(Grilled Lamb Roast Beef. Served with Pure Potato Terrine, Shitake & Port wine gravy)

Om du vill prova något riktigt mörkt och fint är detta rätten för dig. Vår lammrostbiff tillagar vi under längre tid på låg temperatur. Till rätten bjuder vi på Japanernas favoritsvamp Shiitake som picklats och en krämig Potatisterrin.

Att dricka till: Ett glas Ripasso från norra Italien ger mersmak eller Dugges Avenyn, amerikansk Pale Ale från Göteborg.

Bee's Stormiga Fisksoppa smaksatt med röd curry & kokosmjölk.

Serveras med Blåmuslor, Lax och nybakat Bröd med Aioli - 209:-

(Fish soup of seafood broth flavored with red curry and coconut milk.

Served with Mussels, Salmon and freshly baked bread with aioli)

Höstens fisksoppa har vi valt att smaksätta med röd curry och kokosmjölk.

Till det adderar vi Blåmuslor, Lax och vårt hembakade bröd med aioli.

Att dricka till: Om huset får välja blir det Chablis A.O.C från la France.

Stekt Rödtunga med Forellrom och Pumpapuré - 249:-

(Fried dover sole with a sauce of lightly smoked mussels, white wine, cream and spinach, served with pumpkin and trout cream)

Vi steker Rödtungan krispig och gör en god sås gjord på lättroökta muslor, vitt vin, grädde & spenat, och serverar hela härligheten med pumpapuré och forellrom, citronhalva.

Att dricka till: Kanske en Staropramen Medium för ölälskaren.



Alltid på Bee *Our favorites - always on the menu*

”Crispy Chicken” med en smak från Asien - 199:-
(Fried Chicken, with miso mayonnaise, Peanut dip and Noodle salad)
Pankofriterad Knäredskyckling med misomajjo, jordnötsdipp och nudelsallad.
Att dricka till: En riktigt härlig Thailändare - Shingha som de flesta känner igen.

Salade Chèvre Chaud - 189:- Ve
(Mixed Salad with Goat cheese on Toast, Honey vinaigrette, dried Apricot & roasted salted Almonds)
Getosten är en riktig ”combo”, både nyttig och god! Smakens karaktär kommer från kaprinsyra, som är bra för matsmältningen. Därför är det få rätter som kan slå av denna franska klassikerfavorit med gratinerad getost på toast. Kompositionen består förutom av toast, utav en ”salade mixte” på goda salladssorter och gurka som vi vänder runt i en senaps- och honungsvinaigrette tillsammans med torkade aprikoser och vår egen delikatess; saltrostade mandlar. Som en avslutning toppar vi det hela med ett ”rödbetsruffs” på lätt syrade betor. Såsom i himmelen!
Att dricka till: Vår röda Zonin fungerar som en smakförstärkare till denna vegetariska rätt.

Caesarsallad med lycklig Kyckling & Fnasigt Baconcrisp - 196:-
(Caesar Salad with Chicken and Crispy Bacon and our famous Caesar dressing)
Vår Caesarsallad har ett välförtjänt rykte på sta'n. Serveras på en mix av fräscha salladssorter, naturligtvis med romansallad. Allt blandas samman med vår hemliga dressing, smaksatt av bl.a. vitlök och sardell. Till detta lägger vi en ljummen kycklingfilé, snyggt ”snejsad”.
Vår lyckliga kyckling har sprungit hit från halländska Knäred, innan vi grillat den försiktigt. Därefter blandas allt med baconcrisp och brödkrutonger innan den toppas rikligt med vår vällagrade ”Grana Padano”. När du väl testat en gång...!
Att dricka till: Ett glas Castillo från Chile passar denna rätt utmärkt.
För dig som förespråkar öl, prova vår Luma Lager från Nya Carnegiebryggeriet.

ALLTID PÅ BEE

bee
KÖK & BAR

Alltid på Bee *Our favorites - always on the menu*

Jätteräksmörgås à la Bee - 239:-

(Our famous Giant Shrimp Sandwich, served on rye bread with accessories)

Nä det är inte jätteräkor, utan västkustskt så det förslår. Dessutom är våra räkor MSC-märkta för hållbart fiske.

Ja det är väl tur att Göteborg & Malmö (där Bee finns) ligger på framsidan av Sverige? "Nära det hav där räkornas brevlådor bor". Vi serverar rikligt av dessa handskalade räkor (200 g) tillsammans med

"de tillhör dessa kräva". Såsom sallad, kokt ägg, lite goa grönsaker och äkta majonnäs (kommer apart = vid sidan).

Allt på ett riktigt gott grovt rågbröd. Vår macka är en riktig kändis, pröva du me', så förstår du varför!

Att dricka till: Vi slår gärna ett slag för vår krispiga Brochet Réserve, som dessutom är ekologisk, för det gillar vi!

Angus Burgare med BBQ sås ost lök, tomat och aioli, opus 17:09 - 196:-

(Angus Burger with BBQ sauce, cheese, onion, tomato and aioli opus 17:09)

Vår populära Angus Burgare serverar vi tillsammans med en BBQ sås och lite ost, tomat och lök.

Serveras såklart med Aioli till våra goda Pommes.

Att dricka till: En Stor Stark kanske, eller en Pepsi för den rätta känslan.



Barnspecial med Glasstrutdessert - 109:-

(Children Special with Cream Cone Dessert)

Som barnspecial (< 12 år) serverar vi hamburgare med pommes frites. Eller någon av övriga rätter i barnstorlek. Som dessert dagens val av smarrig glasstrut. Barna' kommer först och främst!

Att dricka till: Ett glas mjölk eller Chokladpucko i stället för Colan kanske? Stå på dig!!



ALLTID PÅ BEE

bee
KÖK & BAR

NÅ'T för DIG som fortfarande är LITE SUGEN
For those who like something Sweet

Husets hemlagade Tryffel - 89:-
(Chef's Truffles)

Att dricka till: Nybryggt Kaffe och nån Avec (fråga din servitör)

**Crème Brûlée smaksatt med Choklad
serveras med Sorbet - 99:-**

(Cream Brûlée with Sorbet & Chocolate)

Att dricka till: En härlig (N)espresso och nån Avec (fråga din servitör)

Vanilj- & Ingefärskokta Päron med Hallonsås, Smördegskrus & vaniljglass - 99:-

(Vanilla-cooked Pear with Ginger and Raspberry sauce.

Topped with puff pastry & vanilla icecream)

Att dricka till: Får man föreslå någon Kaffedrink?

Ostar - 114:-

(Selected cheeses from Sweden & Abroad. Served with bread and suitable things)

Utvalda ostar från Sverige och utlandet. Serveras med passande tillbehör.

Att dricka till: Vår Ripasso ger en fyllig smak som passar till lagrad ost.



Information om allergener

Om du vet om att du är överkänslig (allergisk) mot någon av de produkter som nämns här, eller om du känner dig osäker, fråga din servitör, han hjälper dig med den information du behöver för att du skall känna dig trygg! Spannmål med gluten, kräftdjur, ägg, fisk, jordnötter, sojaböner, mjölk (laktos), nötter och mandel, selleri, senap, sesamfrön, svaveldioxid och sulfid, lupin (blomma) och sist men inte minst blötdjur som t.ex. blåmussla.

Tveka inte om att fråga!



BISTROMENY

bee
KÖK & BAR

Våra Drinkar
Drink menu
4cl 124:- / 6cl 154:-

Appletwist

Absolut Pear / Eldflower / Äppeljuice
Citron / Socker

Pink Vanilla

Bacardi Oakheart / Cointreau / Citron
Socker / Jordgubbspuré / Apelsinjuice

Appletini

Absolut Vodka / Äppellikör / Äppeljuice
Citron / Socker

Espresso Martini

Absolut Vodka / Kalhua / Dubbel espresso

Tropical Bee

Absolut Mango / Persikolikör
Passionsfruktsjuice / Citron / Socker / 7up

Bee Passion

Bacardi Pineapple / Passoa
Passionsfruktsjuice / 7up

Strawberry Dreams

Havana Club rom/ Jordgubbspuré / Citron
Socker / Russian

Blue Coconut

Blå Coracao / Havana Club rom / Annansjuice
Cocos / Citron / Socker

Bee's Cup

Whiskey / Honung / Lime / Mynta / Soda

Kaffedrinkar
Coffee Drinks

After Eight

Chocco Minttu / Kaffe / Grädde

Irish Coffee

Jameson Whiskey / Farinsocker
Kaffe / Grädde

Kaffe Karlsson

Bailey's / Cointreau / Kaffe / Grädde

Hazel Jack

Frangelico / Congac / Kaffe / Grädde



Självklart gör vi alla andra drinkar också...

Alkoholfria alternativ

Prata med din servitör/bartender om tycke och smak.