

**Sommarbistro 2022**  
**Välkommen till Bee Kök & Bar!**  
*Welcome to Bee*

Vi på Bee Kök och Bar älskar god mat och trevliga människor! Det ena brukar resultera i det andra. Därför serverar vi ett urval av rätter som gör att man känner sig glad både på in- och utsidan. Vi lagar maten från våra hjärtan och serverar den med kärlek och omtanke, så att du skall känna att det är du som står i centrum när du hälsar på hemma hos oss. Vi hoppas du kommer att finna just din favorit på menyn och att du möts av en välmotiverad personal, som älskar sitt arbete och som gör att just du får känna dig som en stjärna för en stund!

*Niklas och Madeleine med Personal*

**Varför inte börja kvällen med något bubblig att dricka?**  
*May we suggest a glass of Champagne or an Aperitif?*

**Ett glas ljuvlig Champagne - 150kr**

**Spritzer (6cl) - 147:-**

*Campo Viejo Brut Reserva med Soda*

**Välj smak på din Spritz**

*Aperol / Fläder / Rabarber / Limoncello*

**Tonic Special - 147:- / 195:-**

**Välj sprit**

*Malfy Arancia / Malfy Pink / Monkey 47 / Hendrick's / Carvia Vodka*

**Välj tonic**

*Klassisk / Gurka / Rabarber / Fläder*

**SOMMARBISTRO**

**bee**  
KÖK & BAR

# Nåt smått och gott att börja med

*Something small to start with?*

## **Knaprigt vitlöksbröd - 95:-**

*Crunchy Garlic Bread served with Tomato relish*

Ibland är enkelheten det bästa! Brödet steker vi frasigt gott i vitlökssmör och vid sidan om kommer en smaksatt tomat relish som kocken slängt ihop

**Att dricka till: Crazy Tropez Rosé**

## **Bee's Räk- o Laxröra på Smörstekt Råraka - 140:-**

*"Bee on sea", served on Hash brown*

Krämig röra på räka, lax, örter och lök.

Serveras på smörstekt råraka

**Att dricka till: Gemma Langhé Arneis**

## **Krämig Burrata - 135:-**

*Creamy Burrata*

Körsbärstomater, mixesallad, rostade pinjenötter

riplad med örtolja och brynt smör

**Att dricka till: Crazy Tropez Rosé**

## **Friterade musslor - 135:-**

*Deep fried blue mussels served with chili dip and tartar dip*

Brödade och friterade musslor, som serveras med en chilisås och tartarsås

**Att dricka till: Cantine Terre IGT Falanghina / Falcon**

## **Pulled Turkey - 135:-**

*Pulled Turkey served on grilled salad*

Långbakad Kalkon som serveras på Grillad sallad med picklad chili,

rostade sesamfrön rimmad gurka och en klick aioli

**Att dricka till: Piacentini Valpolicella Ripasso ECO / Gemma Langhe Arneis**

## **Kalla delikatesser från När och Fjärran - 255:-**

*Cold cuts and cheese platter with sides. Perfect to share!*

En plocktallrik med både kallskuret och ostar med passande tillbehör. Perfekt att dela

**Att dricka till: Stoneleigh Riesling 2018 / Gemma Barbera d'Alba Bricco 2018**



Kontantfri restaurang!

Please Notice! We're a cash free restaurant  
- You pay by card

**bee**  
KÖK & BAR

# Nåt för Dig som är riktigt hungrig

*Something for you who are really hungry!*

## **Rödspätta med sommarfräscha smaker – 255:-**

*Floury plaice bottomed with baked carrot and summery flavors*

Mjölväänd rödspätta bottnad med bakad morot. Serverad med crudité på fänkål, skaldjursvinäggrett riven pepparrot och grillad citron

**Att dricka till: Legado del Fraile Albarino**

## **Grillad Ryggbiff med somriga tillbehör – 285:-**

*Grilled Sirloin steak with seasonal vegetables and baked tomato*

Grillad Ryggbiff med säsongsbetonade grönsaker, salladsmix, grana padano, örtolja och bakad tomat. Toppas med friterad lotusrot

**Att dricka till: Leopards Leap Shiraz**

*Önskas potatis till din fisk eller ditt kött? 40:-*

*Would you like potatoes with your fish or steak? 40:-*

## **Bee's Klassiska Hamburgare – 220:-**

*Bee's Classic burger with brandy cheese, BBQ sauce, onion rings, bacon and Fries!*

Majonnäs, sallad, tomat, cheddarost, BBQ-sås, lökringar, bacon, frasiga pommes frites och chipotle dip

**Att dricka till: Wyndham Estate Bin444 / Falcon**

## **Säsongens Hamburgare "Hansen" – 220:-**

*Season burger "Hansen" with Pepper aioli, pickled beet root, apple, brandy cheese and Fries*

Pepparaioli, sallad, picklad gulbeta, skivat äpple, cheddarost, frasiga pommes frites och chipotle dip

**Att dricka till: Eriksberg**

## **Veggie Art Creation Burgare – 220:-**

*The Green burger made of quinoa, mushrooms & cheese. Choose between "Classic" or "Season" add on. Served with Fries!*

Den gröna hamburgaren gjord på quinoa, svamp och ost serveras antingen som "Klassisk" eller "Säsongens"

**Att dricka till: Fietri Chianti Classico Bio ECO**



Kontantfri restaurang!

Please Notice! We're a cash free restaurant  
- You pay by card

**bee**  
KÖK & BAR

### **Färsk pasta - 185:-**

*Fresh Pasta in tomato sauce, sugar peas, parsley and pecorino*

Färsk pasta serveras i tomatsås och kommer med sockerärter, kruspersilja och pecorino

**Att dricka till: Il Fortino Sangiovese di Toscana**

### **Caesarsallad med varm Kyckling - 210:-**

*Caesar salad with warm chicken, served with Caesar dressing, bacon and cheese*

Blandade blad, caesardressing, rödlök och brödkrutonger.

Allt blandas med knaprigt baconsmul, kyckling och flingor av grana padano

**Att dricka till: Terranera Aglianico di Campania**

### **Caesarsallad med Räkor - 225:-**

*Caesar salad with shrimps. A mix sallad served with Caesar dressing and cheese*

Blandade blad, caesardressing, rödlök, brödkrutonger,  
MSC-märkta räkor, flingor av grana padano och dillvippa

**Att dricka till: Il Fortino Vermentino**

### **Räksmörgås á la Bee - 250:-**

*Our giant shrimp sandwich, it's famous in town!*

Lass med räkor på rågbröd tillsammans med  
majonnäs, syrad rödlök, ägg, citron och dill

**Att dricka till: Tabali Pedrogoso Gran Reserva**

### **Barn special med pinnglassdessert - 109:-**

*Children's special Hamburger with French fries*

*You can also get all other dishes in child size*

*Dessert - Ask us for the ice cream!*

Hamburgare med pommes frites!

Man kan även få **någon av övriga rätter på menyn** i barnstorlek.

Som dessert - fråga efter en smarrig pinnglass

**Att dricka till: Ett glas mjölk i stället för Pepsi kanske?**



Kontantfri restaurang!

Please Notice! We're a cash free restaurant  
- You pay by card

**bee**  
KÖK & BAR

# För Dig som fortfarande är lite sugen

*If you want something sweet, this is the page!*

## **Crema Catalana - 95:-**

*Crema Catalana is a classic dessert from Catalonia reminiscent of Crème brûlée*

Crema Catalana är en klassisk efterrätt från Katalonien som påminner om Crème brûlée

## **Rabarber consommé - 95:-**

*Rhubarb consommé served with vanilla ice cream and biscotti*

Mer sommar! En somrig rabarber soppa med vaniljglass du inte vill missa

## **Kardemummakaka - 95:-**

*Cardamom cake with berry compote and raspberry mousse*

En ljuvlig kaka med smak av kardemumma som serveras med en bärkompott och hallonskum

## **Delad glädje är dubbel glädje!**



**Facebook**

Bee Kök Och Bar

[facebook.com/beebar.goteborg](https://facebook.com/beebar.goteborg)



**Instagram**

#beebarGbg

@beebarGbg



**Surfa gratis**

Wifi-lösenord: bee123bar

### **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 personalen, hen hjälper dig med den information du behöver för att du skall känna dig trygg!  
Tveka inte att fråga!**

### **Information about allergens**

**If you know that you are hypersensitive (allergic) to any of the products mentioned in our menu, or if you feel unsure, please ask our staff, they will help you with the information you need to make you feel safe! Do not hesitate to ask!**



**Kontantfri restaurang!**

**Please Notice! We're a cash free restaurant  
- You pay by card**

**bee**  
KÖK & BAR