

Höstbistro 2022
På Bee kök & bar
är ALLA välkomna ALLTID!
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 Du känner dig glad både på insidan och utsidan. Vi lagar maten från våra hjärtan och serverar den med kärlek och omtanke till vår omvärld. Vi hoppas att du skall finna just din favorit på menyn och att du kommer trivas under ditt besök "hemma" hos oss!

Niklas, Madeleine och Sten med Personal

..... Varför inte BÖRJA med något BUBBLIGT att dricka?

May we suggest a glass of Champagne or an Aperitif?

Ett glas ljuvlig Champagne - 160kr

Spritzer (6cl) - 155:-

Campo Viejo Brut Reserva med Soda

Välj smak på din Spritz

Aperol / Limoncello

Tonic Special - 147:- / 195:-

Välj sprit

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

Välj tonic

Klassisk / Gurka / Rabarber / Fläder

HÖSTBISTRO

bee
KÖK & BAR

..... NÅ'T lagom stort FÖR DIG SOM INTE ÄR alldeles vrååålhungrig!

SOMETHING for YOU who don't starve

Vitlöksbröd med tomatrelish och riven ost - 95:-

Garlic bread with tomato relish and grated cheese

Ibland är enkelheten det bästa! Brödet steker vi frasigt gott och serverar med en smaksatt tomat relish

Att dricka till: Crazy Tropéz Rosé

Skaldjurssoppa med halstrad Pilgrimsmussla - 145:-

Seafood soup with seared scallop, sour cream, rye bread crunch & herb oil

Skaldjurssoppa med Halstrad pilgrimsmussla, syrad grädde, rågröds crunch & örtolja

Att dricka till: Campo Viejo Brut Reserva

Kalla delikatesser från När och Fjärran - 265:-

Cold cuts and cheese platter with sides. Perfect to share

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

Att dricka till: Riesling EKO AOC Alsace (vitt) / Gemma Barbera D'Alba Bricco 2018 (rött)

Chèvretoast på vårt vis - 145:-

Chèvre toast with apricot, red wine reduction, beets, onion vinaigrette & roasted seeds

Chèvre är franska och betyder 'get'. Vår getost serveras på en toast med strimlad aprikos, rödvinsrippel, gulbeta, lökvinägrett och toppas med rostade frön

Att dricka till: Tabali Pedrogroso Gran Reserva

Frasiga Kronärtskockor med Pommes allumette - 125:-

Artichokes, sauteed soy beans, browned butter & butter powder. Served with pommes allumette

Sauterade sojaböner, brynt smör & brynt smörpulver. Toppas med Pommes allumette, "tändstickspotatis"

Att dricka till: Pinot Gris EKO AOC Alsace

Osttallrik - 135:-

Cheese plate with three good cheeses

Tre goda ostar med tillbehör

Att dricka till: Våga fråga!?

Italienska Arancini med chilidipp - 115:-

Italian Arancini with chili dip

Även om uttalet kan vara lite svårt är Arancini inte svårare än friterade "risottobollar" med chilidipp från Sicilien. Själva namnet kommer från dess utseendemässiga likhet med apelsiner (arancia på italienska).

Att dricka till: Riesling EKO AOC Alsace

SMÅRÄTTER

bee
KÖK & BAR

..... NÅ'T för DIG som ÄR riktigt SUGEN!

SOMETHING for YOU who ARE really HUNGRY!

Torsk, Beurre Blanc - 275:-

Cod, Beurre Blanc - fried potatoes, seasonal greens, seaweed caviar & bread crisp

Friterad potatis, säsongens gröna, tångkaviar & brödkrisp

Att dricka till: *Broccardo Arneis DOC Langhe*

Grillad Ryggbiff med friterad Ostronskivling - 335:-

Grilled sirloin steak - onionbutter, red wine sauce, French fries & fried oyster mushrooms

Grillad Ryggbiff med löksmör, rödvinssås, pommes frites & friterad ostronskivling

Att dricka till: *Malbec Reserva*

Kalvhögre med höstens rotfrukter och Potatispuré - 255:-

*Chuck of veal with a sauce made of tomatoes, wine and root vegetables.
Served with potato puré, pickled silver onions & topped with fried pumpkin*

*Kalvhögre med sås på vin, tomat och höstens rotfrukter. Serveras med potatispuré,
picklad silverlök & toppad med friterad pumpa*

Att dricka till: *Terranera Aglianico di Campania*

Ädelostpasta - 195:-

Blue cheese pasta - brandy marinated sultanas & roasted walnuts

Krämig pasta med ädelost, cognacsmarinerade sultanrussin & rostade valnötter

Att dricka till: *Pinot Gris EKO AOC Alsace*

Bee's Klassiska Hamburgare - 230:-

Bee's Classic burger with brandy cheese, béarnaise dip, onion rings, bacon and Fries!

Majonnäs, sallad, tomat, cheddarost, lökringar, bacon, frasiga pommes frites och bearnaisedipp

Att dricka till: *Falcon Export*

STÖRRE RÄTTER

bee
KÖK & BAR

Veggie Art Creation Burgare – 230:-

*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 "Säsongs". Serveras med frasiga pommes frites

Att dricka till: *Arvingarna Modern Lager*

Säsongs Hamburgare – 230:-

Seasonal burger – apple & chilichutney, chèvre, mayonnaise, béarnaise dipp & crisp sa.lad

Säsongs Burgare med äpple - & chilichutney, chèvre, majonnäs, bearnaisedipp & krispsallat.

Serveras med frasiga pommes frites

Att dricka till: *Eriksberg Lager*

Caesarsallad med varm Kyckling – 220:-

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: *Crazy Tropéz Rosé*

Caesarsallad med Räkor – 235:-

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: *Fortino Vermentino*

Räksmörgås á la Bee – 255:-

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 Pedrogroso Gran Reserva*

Barnspecial 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

Barnhamburgare 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 istället för Pepsi kanske?*

STÖRRE RÄTTER

bee
KÖK & BAR

..... NÅ'T för DIG som fortfarande är LITE SUGEN

SOMETHING for YOU who want to ENJOY the evening even MORE

Pumpakaka med saltkolasås och gräddglass - 115:-

Pumpkin cake with salted caramel sauce, ice cream, pecans & sea buckthorn crunch

Pumpakaka med saltkolasås, gräddglass, pekannötter & havtornscrunch

Crema Catalana smaksatt med Irish Coffee - 110:-

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

Osttallrik - 135:-

Cheese plate with three good cheeses

Tre goda ostar med tillbehör

Tryfflar - 85:-

Truffles

Sorbetkula - 55:-

Sorbet ice cream

Delad glädje är dubbel glädje!

SHARING is CARING



Facebook

Bee Kök Och Bar

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!

NÅGOT SÖTT

bee
KÖK & BAR