



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 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 / Fläder

Tonic Special - 147:- / 195:-

Välj sprit

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

Välj tonic

Klassisk / Gurka / Rabarber / Fläder / Granskott

VISA  **Kontantfri restaurang!**

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

bee
KÖK & BAR

..... **LITE MINDRE**

A bit Smaller

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

Bee's Lax- & Räkröra på rostat rågbröd - 145kr

Bee's salmon & prawn mix on toasted rye bread. Topped with pickled red onion, lemon & dill

Toppas med picklad rödlök, citron & dill.

Att dricka till: Legado del Fraile Albarino

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: Pinot Gris EKO AOC Alsace

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

LITE MINDRE

bee
KÖK & BAR

..... LITE STÖRRE

A bit BIGGER

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 säsongens 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 säsongens 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: *Gregoriano Roble DO Campo de Borja Garnatxa,*

Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Bee's Klassiska Hamburgare - 230:-

Burger with mayonnaise, salad, tomato, cheddar cheese, BBQ sauce, onion rings, bacon and fries with béarnaise dip

Vår hamburgare är klädd med majonnäs, krispig sallad, tomat, cheddarost, knaprigt bacon, lökringar och BBQ-sås! Till detta frasiga pommes frites med vår bearnaise dipp!

Att dricka till: *Falcon Export*

LITE STÖRRE

bee
KÖK & BAR

Veggie Art Creation Burgare – 230:-

*The Green burger made of quinoa, mushrooms & cheese.
Served with Fries!*

Den gröna hamburgaren gjord på quinoa, svamp och ost. Serveras med frasiga pommes frites

Att dricka till: *Arvingarna Modern Lager*

Bee's fisksoppa med blåmusslor – 235kr

Bees fish soup with blue mussels. Served with bread & aioli

Serveras med bröd & aioli.

Att dricka till: *Broccardo Arneis DOC Langhe*

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 à 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?*

LITE STÖRRE

bee
KÖK & BAR

LITE SÖTT

A bit sweeter

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!

NÅT SÖTT

bee
KÖK & BAR