

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 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?)
4 cl 124:- / 6 cl 154:-

Raspberry Southside

Havana Club Rom / Raspberry Sourz / Citron / Socker / Tranbär / Mynta

Raspberry Northside

Bacardi Razz / Aperol / Citron / Socker

Chili Caipirinha

Cachaca / Lime / Rörsocker / Chili

French Flower

Gin / Fläderlikör / Citron / Socker / Cava



BISTROMENY

bee
KÖK & BAR

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

Vitlöksbröd med salsa eller "Pan de Cristal con Tomate" - 79:-
(Garlic Bread with salsa or "Pan de Cristal con Tomate")
Att dricka till: Var lite tokig och drick vad du vill!

Friterade, "Cayennepanerade" Blåmusslor med aioli och lime dipp - 104:-
(Fried Cayenned bredded Blue Mussels with Sauce Tartar, aioli & lime dip)
Att dricka till: Gott till både vinet och ölen.

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:-
(Selected cheeses from Sweden and abroad. Served with bread and suitable things)
Utvalda ostar från Sverige och utlandet. Serveras med passande tillbehör.
Att dricka till: Även här vår Rocca di Montemassi.

Antipasti Combinazione - 229:-
(Combination of our 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, Montemassi alltså.



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



#beebargöteborg
@bee_living



Surfa gratis med Beebar Wifi
Lösenord: bee123bar



BISTROMENY

bee
KÖK & BAR

NÅ'T för DIG som ÄR riktigt SUGEN!

Tagliatelle à La Medelhavet - 179:-

(Tagliatelle à La Mediterraneean with mussels & shrimps)

Smörad färsk tomatsås, vitt vin och musselfond. Laddad med färska blåmusslor och räkor. Toppas me pecorino!

Att dricka till: Vår italienska Serole Soave passar utmärkt till de kraftiga smakerna.

Högreystournedos "Bourguignonaise" - 219:-

(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.

Flankstek med Misosmör, Ingefärssky och ett krispigt Rädis- och Sockerärtsruffs. Serveras med Pommes - 259:-

(Flank Steak with Ginger Jus, Miso Butter & French Fries)

Att dricka till: Ett glas Château L'ermitege från Medoc i franska Bordeaux förgyller den fina köttsmaken.

Grillad lammrostbiff med bakade betor och Getost-smul.

Serveras med Örtig potatisterrin, picklad Shiitake och Portvinssky - 219:-

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

Att dricka till: Vårt alldeles egna husvin passar nog bäst. Det är Jacob's Creek Grenache Shiraz.

Fisksoppa på skaldjursbuljong smaksatt med röd curry och kokosmjölk.

Serveras med Blåmusslor, 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)

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

Bakad Purjolök med currydoftande Pumpapuré och Friterad Kapris - 159:-

(Baked Leeks with curry fragrant Pumpkin Pasta and Fried Capris)

Husets Veganska alternativ, värt att pröva!

Att dricka till: Vi har fått in ett nytt glutenfritt, ekologiskt (vegansk) öl som Celia.



Alltid på Bee 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 öl från Nya Carnegiebryggeriet, Luma Lager, är en modern lager som passar utmärkt till de asiatiska smakerna.

Salade Chèvre Chaud - 189:-

(Fresh mixed salad with goat cheese on toast, honey vinaigrette, dried apricot and salty roasted almonds)

Getosten är en riktig ”combo”, både nyttig och god! Smak-karakteren 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: Vårt Château L'ermitage från Medoc har den rätta kraften att möta alla dessa smaker.

Caesarsallad med lycklig Kyckling & Fnasigt Baconcrisp - 196:-

(Caesar Salad with Chirpy Chicken and Crunchy 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: För den rätta känslan vår Côtes du Rhône eller kanske en Staropramen från fat.

ALLTID PÅ BEE

bee
KÖK & BAR

Jätteräksmörgås à la Bee - 239:-

(Giant Shrimp Sandwich, served on rye bread with accessories such as lettuce, egg and mayonnaise)

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 rågröd. Vår macka är en riktig kändis, prova du me', så förstår du varför!

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

Angus Burgare med Provoloneost, syrad rödlök, opus 17:09 - 195:-

(Angus Burgers with Provolone cheese, soured Red onion, opus 17:09)

Vår husgjorda dressing gör vi på bostongurka, fransk senap och vitlök med mera.

Serveras såklart toppad med Bacon och med en aiolidip till vår goda pommes.

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

Vår tappning av "Toast Skagen" - 209:-

("Toast Skagen" à la Bee)

Alla som är lite bevandrade i det svenska köket vet att originalet till denna goding skapades av Tore Wretman för många år sedan. I vår tappning är röran gjord på räkor, ägg, rödlök, majonnäs och dill såklart.

Dessutom har vi moderniserat den lite med ett uns av grön chili innan vi presenterar den på rågröd och toppar den med forellrom. Lite måste man väl få ändra, även från de stora mästarna!

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



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

Husets hemlagade Tryffel - 89:-

(Chef's Truffles)

Att dricka till: En härlig (N)espresso och några cl Calvados.

Crème Brûlée smaksatt med Choklad

serveras med Sorbet - 99:-

(Cream Brûlée with Sorbet & Chocolate)

Att dricka till: En kopp nybryggt kaffe och en god likör kanske.

Vanilj- & Ingefärskokta Päron med Hallonsås och Smördegskrus - 99:-

(Vanilla-cooked Pear with ginger and raspberry sauce. Topped with puff pastry)

Att dricka till: Får man föreslå en (N)espresso och en Calvados.

Ostar - 114:-

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

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

Att dricka till: Ett ekologiskt vin från Jacobs Creek, Shiraz Cabernet Organic, passar de blandade smakerna.

Vi har ett stort urval av avec. Fråga din servitör!



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!



Drinkmeny

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

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.

DRINKMENY

bee
KÖK & BAR