

**\*U\*P\*P\*E\*N\*B\*A\*R\***  
— & BISTRO —

## Meny

- CHÈVRE CHAUD** .....105:-  
Gratinerad Chèvreost på toast, serverad med inlagda rödbetor och sallad. Toppad med honung och valnötter.
- GAMBAS PIL PIL** .....105:-  
Stora räkor i het vitlöksolja med chili och persilja. Vi använder ASC-märkta räkor, odlade på ett ansvarsfullt, miljömässigt hållbart sätt.
- BISTROBRICKAN** .....110:-  
Svenska ost- och charkprodukter. Skinka, ost, korv och oliver.
- KANTARELLSOPPA** .....100:-  
Krämig soppa på kantareller, vitt vin och grädde.
- ITALIENSKA KÖTTBULLAR**.....105:-  
Mozzarellagratineras och serveras i en fyllig tomatsås.  
Även som vegansk.
- BOEUF BOURGUIGNON**.....125:-  
Klassisk fransk gryta med högrek, sidfläsk, champinjoner, grönsaker, rött vin och örter. Serveras med bröd.
- MASALA-GRYTA**.....125:-  
En härlig vegansk gryta med smak av Indien.
- SIDE SALAD**.....40:-  
En liten sallad med tomat, gurka, rödlök sallad och vinaigrette.
- CHOKLADTRYFFEL**.....25:-

På Reginateatern arbetar vi med program för en långsiktig hållbar verksamhet. All mat och dryck är utvald för att passa in i hållbarhetsarbetet och är utvald för minsta möjliga klimateavtryck. Våra råvaror är ekologiska, fair-trade eller närodlade. Tänk på miljön – lämna inga rester!

**\*U\*P\*P\*E\*N\*B\*A\*R\***  
— & BISTRO —

# Drycker

## VIN

### RÖTT

#### LOVE

Glas 1/1  
90:- 360:-

Argentina. Cabernet Sauvignon.  
Passar utmärkt till köttretter och lagrade hårdostar.  
Ett medelfylligt vin med inslag av mogna körsbär och svarta vinbär.

#### CARTUXA EA TINTO

90:- 360:-

Portugal. Aragonez 35%, Trincadeira 20%,  
Alicante Bouschet 20%, Syrah 15% Castelão 10%.  
Granatröd färg med unga och fräscha fruktaromer.  
Smaken är rund och mjuk med balanserad syra.  
Passar till italiensk mat, kött och ostar.

#### ABDYKA ESTATE BLEND

100:- 400:-

Bulgarien. 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon,  
50% Melnik.  
Mörkröd färg. Mjuk, fruktig doft med svarta vinbär,  
björnbär och ett uns fatrök. Smak av mörka bär,  
lakrits och kryddor. Varm, lång eftersmak.

### VITT

#### EA CARTUXA

Glas 1/1  
90:- 360:-

Portugal. Roupeiro.  
Torrt vitt vin med smak av gröna äpplen, persika och  
citrus. Passar utmärkt till skaldjur och lättare rätter.

#### PAJARO EN MANO

125:- 500:-

Spanien. Albariño.  
Torrt vitt vin med komplex doft. Smaken är fyllig,  
balanserad, med inslag av citrusfrukter. Passar till  
fisk, skaldjursrätter och ljust kött.

### ROSÉ

#### AZALÉA

Glas 1/1  
90:- 360:-

Italien. 50% Merlot, 25% Sangiovese,  
25% Nerello mascalese.  
Klar rosa färg med doft av röda frukter. Lättdrucket  
och insmickrande. Idealiskt som fördrink. Passar till  
sallader och vegetariska rätter.

### MOUSSERANDE

#### PIZZOLATO

Glas 1/1  
100:- 400:-

Italien. Prosecco  
Passar som sällskapsdryck, eller till lättare sallader.  
Torr, fruktig smak med inslag av päron, mandarin och  
citrus.

#### CANALS & MUNNÉ BRUT

125:- 500:-

Spanien. Macabeu 40%, Xarel-lo 30%,  
Parellada 30%.  
Cava med fin ljusgul färg, fräsch blommig doft och  
små bubblor. Passar som aperitif, till lufttorkad skinka  
och charkuterier, sallader och desserter.

#### CHARLES MONTAINE BRUT

600:-

Frankrike. Pinot Noir, Pinot Meunier. Chardonnay.  
Champagne med torr och balanserad smak, viss  
brödighet och inslag av grapefrukt i eftersmaken.

## ÖL, LÄSK, VATTEN

ERIKSBERG 50 CL 70:-

VALMIERMUIZA 50 CL 70:-

UPPSALA-ÖL 33 CL 60:-

ALKOHOLFRI ÖL 40:-

LÄSK OCH VATTEN 20:-