



## Vinterbrunch på Welcome Bistro

När snön nu lagt sig ute och Kung Bore har slagit klorna i vårt avlånga land tänder vi åter brasan i restaurangen och dukar upp vår uppskattade brunch.

### Litet men naggande gott

#### Sillar med tillbehör

Från julen har vi valt ut våra gästers favoritsillar. Här hittar du såklart blåbärssill, traditionell senapssill samt vår nya havtorn- och vodkasill. Bredvid finns såklart lök, gräddfil och västerbottenost.

#### Kallrökt Lax

En av havets verkliga läckerheter. Vi lägger upp denna fina lax och smakar upp den med vår goda Dijonmajonnäs, kapris, dill och grovmalen svartpeppar. Den passar utmärkt till det grova brödet och färskosten - det vågar vi lova.

#### Skagenröra

Klassiker som inte behöver någon närmare presentation, vi gör den på MSC-märkta räkor och toppar den med inlagd rödlök och så klart massor av dill.

#### Kryddig tomatsoppa

Kallt och ruggigt ute - då väljer vi en favorit bland våra soppor. Härligt kryddig och med ett par goda krutonger värmer denna soppa garanterat upp dig.

#### Kalkonbröst med potatissallad

Alspånsrökt kalkonbröst med salvia och äppelvinägrett.  
Till det finner ni en klassisk potatissallad gjord på ekologisk potatis från Gotländska Tollby Gård.

#### Mozzarella med basilika

Krämigt god och smaksatt med basilika, svartpeppar och olivolja - klassiskt gott.



## Det gröna på sidan om

### Cesarsallad

Vår otroligt populära cesarsallad serveras här i sin enkelhet med romansallad, parmesanost, timjankrutonger och så klart vår egen Ceasardressing.

### Cole slaw

3 sorters kål blandar vi till denna klassiker som vi smakar upp med dijonsenap, majonnäs och lite crème fraiche.

### Syrade vintergrönsaker

En salig blandning av de grönsaker vårt vinterland kan frambringa. Vi lägger själv in dem i en god lag och låter dem stå och dra till sig. Den otroliga smaken av surt och sött gör sig otroligt bra till både kalkonen och laxen.

### Grönsallad

Blandade späda blad smakas upp med en klassisk fransk senapsdressing.

### Couscous

Couscous smaksatt med saffran och granatäpple samt grönkål gör detta till en riktigt nyttig sallad under vintermånaderna .

### Pastasallad med pesto

Mättande som passar utmärkt till mozzarellan och det övriga på bordet.

## Huvudnumret

### Miniburgare

En liten variant av vår goda hamburgare serveras såklart med dressing och Wästgöta-klosterost. På sidan om står övriga tillbehör du behöver.

### Bistrons egen korv

Vi kan nu stolt servera vår Hemgjorda Korv gjord på svenska ingredienser. Korven byts när vi byter på vår á la carte-meny, så håll utkik så du inte missar någon favorit.

### BBQ kycklingvingar med blåmögelost

Kryddigt, kladdigt, smakrikt och väldigt gott med den tillhörande blåmögeldippen. Våtservetter har vi också!

### Veganska korvar

Även veganer kan nu njuta av härliga korvar som vi serverar med en god rödlöksrelish, smaksatt med lite chili och koriander.



### **The Classics**

Ingen brunch är väl fullständig utan det så självklart ställer vi även fram

**Äggröra**

**Bacon**

**Pannkakor**

**Rostad Potatis**

### **The not so bitter end**

#### **Äppelpaj med vaniljsås**

Härliga äpplen bakade med smör, kanel och kardemumma, täckt med en otroligt god smuldeg. Till detta serverar vi vaniljsås. Kökschefens favorit, kanske blir det även er?

#### **Hallonmousse med rostade digestivekex**

Lite syrligt och härligt nötigt med det rostade digestivekexet. Smakar lite som cheesecake och det är ju inte fel.

#### **Banan och grädde**

En tolkning av en marängsviss där vi blandar rikligt med banan, choklad och grädde vi avslutar med bär och maränger

#### **Chokladpannacotta med marshmallows och kolasås**

Choklad, kolasås och rostade marshmallows. Det låter lika lyxigt, krämigt, läckert, utsökt som det faktiskt är

#### **Fruktsallad**

Det är viktigt att äta frukt med

#### **Ostbricka från Svenska gårdar**

Vi hämtar alla våra ostar från Lövsta Gårdsmejeri i Vallentuna. Prova dig fram och hitta en favorit. Ät dem sedan med kex och fikonmarmelad.

**Pris: 295 kr per person**