

FRÅN BAREN

TANKOVNA

Pilsner Urquell, Tjeckien

Len 0,5l 82

Snytt 0,3l 64

Mjölkgig 0,3l 64

I Plzen har man kunnat dricka färsk opastöriserad Pilsner Urquell direkt från bryggeriet sedan 1842.

Tack vare den nya tekniken bakom tankovna kan du nu även göra detta hos oss på Skånegatan.

*Den garanterar att ölen aldrig möter syre mellan bryggeriet i Plzen och ditt ölglas här på
Bistro Boheme - därav färskheten.*

FATÖL

Bitburger, Tyskland 0,5l 74

Kozel Dark, Tjeckien 0,5l 76

Weihenstephaner, Tyskland 0,5l 80

Master Semi-dark, Tjeckien 0,5l 76

Estrella Galicia, Spanien 0,5l 74

Lagunita IPA, USA 0,5l 78

FLASKÖL / CIDER

Bernard Glutenfri, Tjeckien 78

Rauchbier, Tyskland 78

Almost famous Brut IPA, Södermalm 83

Kings Wood, Tjeckien 330ml 62

Boulard, Frankrike 330ml 72

Christian Drouin Bouché Brut, Frankrike 750ml 290

ALKOHOLFRITT

Weihenstephaner 47

Bitburger Drive 44

Juice 35

Läsk 35

Fentimans Ginger Beer 47

Fentimans Wild English Elderflower 47

TILLTUGG

Oliver 45

Nachos med Guacamole 59

Mandlar 35

Ostallrik 89

Charktallrik 115 / 205

TAPAS / SMÅRÄTTER

Pan Con Ajo 38

Hemgjort vitlöksbröd

(V)L

Gambas Al Ajillo 85

Frästa räkor i vitlök, vitt vin och olivolja

(G)L

Champiniones Al Ajillo 79

Frästa champinjoner i vitlök, vitt vin och

olivolja

(V)G(L)

Sötpotatis Pommes 79

Med tryffelmajonäs och röd mojo rojo

(G)L

Patatas Bravas 69

Friterad potatis med salsa brava

(V)G(L)

Alcachofas 85

Marinerade kronärtskockor med fänkålskräm

(V)L

Queso De Cabra 89

Grillad chèvreost med honung, rödbeta och valnötter på smörstekt toast

Halloumi 85

Grillad halloumi med kikärtsröra serveras med tomat och piquillosalsa

(G)

Rollitos de salmón 95

Laxrullader fyllda med chevrèkräm, gräslök, kapris, basilika & syrad lök

(G)

Gazpacho 85

Klassisk spansk tomatsoppa, serveras kall med krutonger

(V)L

Lammracks 125

Lammracks med färsk chimichurri, mojo rojo och sallad

(G)L

Buffalo Mozzarella 115

På en bädd av vilda cocktailtomater och syrad rödlök, toppad med balsamico, basilika och pinjenötter

(G)

Halloumi Fries 85

Med yoghurt dressing av lime, koriander, ingefära & chili

Halstrad Tonfisk 89

Halstrad tonfisk med limekräm

(G)L

Calamares Fritos 79

Friterade bläckfiskringar med aioli och citron

(L)

Tortilla de Patatas 85

Spansk bondomelett serveras med mojo rojo

(G)L

Ceviche 98

Fisk och skaldjur marinerade i chili, lime, vitlök, koriander och ingefära

(G)L

Pimientos de Padron 79

Små Galiciska paprikor stekta i olivolja med flingsalt

(V)G(L)

Friterad Chèvre 89

Med tomat och lökmarmelad

TAPAS / SMÅRÄTTER

Klassisk Langos 75

*Ungersk klassisk langos serveras med
gruyèreost, gräddfil och rödlök*

Langos med Sikrom 85

*Langos med sikrom, örtmajonäs, syrad rödlök
och gruyèreost*

Taquito de pollo 89

*Kycklingfilé i knaprigt majs skal med paprika,
lök, riven ost, gräddfil och guacamole*

ⓐ

Chipirones Fritos 89

Friterade minibläckfiskar med aioli och citron

Ⓛ

Chorizo con Tomate 85

*Chorizo med färsk tomat, vitlök, paprika,
persilja och vitt vin*

ⓐⓁ

Ceviche Vegano 89

*Kikärtor, gurka, tomat, avokado & mango,
marinerade i chili, lime, vitlök, koriander &
ingefära*

ⓋⓐⓁ

Toast Skagen 98

*Klassisk skagenröra av handskalade räkor,
löjrom och citron på smörstekt toast*

Halstrade Pilgrimsmusslor 115

*Med mangosalsa, ají amarillo (peruansk chili)
och sötpotatispuré*

ⓐ

Ostras De Normandia

*Med tabasco, citron och lökvinegrette
1st 31, 3st 89, 6st 159, 12st 295*

ⓐⓁ

Ceviche Nikkei 98

*Tonfisk och paprika marinerad i honung, lime,
koriander, ingefära och chili - toppad med
rostade sesamfrön. Serveras i grillad vetetortilla*

Ⓛ

Pinchos de Carne 115

*Två grillspett; Oxfilé, paprika och lök
Serveras med aioli*

ⓐⓁ

Aubergine "miel de caña" 79

*Tunt skuren friterad aubergine serveras med
latinamerikansk honung*

ⓋⓁ

Pommes 65

Serveras med tryffelmajonäs

ⓐⓁ

Charktallrik 115/205

*Jamon ibérico reserva, chorizo ibérico,
salchichon ibérico samt gröna marierade oliver*

Osttallrik 89

*Olika sorters ostar, serveras med
körsbärsmarmelad*

ⓐ

Oliver 45

Spanska marinerade gröna oliver

ⓋⓐⓁ

HUVUDRÄTTER

Grillad Tonfisk 255

Grillad tonfisk med smörstekta primörer, potatis & limekräm
Ⓞ

Grillad Entrecôte 295

Grillad entrecôte (Galicien, hängmörad 3.5 dgr) med färsk chimichurri, majscolv, pommes frites och mojo rojo
Ⓞ

Wienerschnitzel 255

*Husets kalvschnitzel med
kapris- och sardellsmör,
pommes frites och säsongens sallad*

Sallad med Halstrad Tonfisk 155

Quinoa, grönsaker, limekräm och senap- och honungsdressing
ⓄⓁ

Sallad med Friterad Chèvre 155

Sallad, färska skogsbär och passionsfrukt med senap- och honungsdressing

Extra Tillbehör

- Byte till sötpotatis 20
- Sidosallad 35
- Guacamole 15
- Sardellsmör 15
- Aioli 15
- Tryffelmajonäs 15

EFTER MATEN

DESSERTER

Glass / sorbet
Dagens smaker
En kula 40 / två kulor 75

Chokladtryffel 38

ⓐ

Mjölkchokladkräm 95

Med pistagenötter och flingsalt

ⓐ

Boheme's crème catalana 85

En traditionell katalansk efterrätt

serverad på vårt vis, smaksatt

med apelsin och kanel

ⓐⓁ

Söt Langos 85

*Serverad med hängjord vaniljglass
och ditt val mellan Dulce de Leche och Nutella*

Vaniljpanacotta 85

Med passionfrukt coulis

ⓐⓁ

SÖTA VINER PÅ GLAS

Frankrike, Rhonedalen

2015 Muscat de Beaumes de Venise 112

BOHEME'S KAFFEDRINKAR

Kaffe Karlsson 145

Irish Coffee 145

Espresso Martini 145

STOCKHOLM ROAST COFFEE

Brygg 30

Cappuccino 40

Latte 40

Enkel 25 / Macchiato 28 / Cortado 28

Dubbel 32 / Macchiato 35 / Cortado 35

Te svart / grönt / rött 40

VINLISTA

SHERRY

Bodegas El Maestro Sierra, Spain, Jerez de la Frontera Fino 75 / 345 (37,5cl)
Bodegas El Maestro Sierra, Spain, Jerez de la Frontera Amontillado 85 / 760 (75cl)

BUBBEL

Castellblanc, Spain, Utiel Requena Brut Natur Organic 98 / 540
Castellblanc, Spain, Valencia Brut Rosé Organic 105 / 580
Nicolas Feuillatte, France, Champagne nv Brut Reserve 780

VITT

Rias Baixas, Leirana, Spain, Forja del Salnés 2017 Albarinho 560
Domaine de Majas, France, Roussillon 2016 Chardonnay 98 / 390
La Grange Tiphane, France, Loire 2018 Sauvignon Blanc 120 / 480
Château d'Arlay, France, Jura 2004 Chardonnay & Savagnin 680
Rabl, Langenlois, Austria, Kamptal 2017 Grüner Veltliner 115 / 460
Gut Hermannsberg, Germany, Nahe 2016 Riesling 130 / 520
Filipa Pato, Portugal, Bairrada 2018 Bical 135 / 540
Sébastien Brunet, Renaissance, France, Vouvray 2015 Chenin Blanc 580
Suertes del Marqués, Trenzado, Canaria Islands, Tenerife 2016 Listan Blanco 560

ROSÉ

Markus Kuntz-Riedlin, Germany, Baden 2012 Spätburgunder 540
Johannes Leitz, Ein Zwei Dry, Germany, Rheingau 2016 Pinot Noir 110/ 440

RÖTT

Noble Vines, 667, USA, California 2016 667 Pinot Noir 130 / 520
Legado del Moncayo, Spain, Campo de Borja 2016 Garnacha 110 / 440
Albakra, Spain, Extremadura 2017 Garnacha Tintorera 120 / 480
Château d'Arlay, France, Jura 2010 Pinot Noir 690
Arianna Occhipinti, Sp68, Italy, Sicily 2016 Frappato & Nero d'Avola 150 / 600
Josep Grau, Volador, Spain, Montsant 2016 Garnaxta 98 / 390
Fontanafredda, Ebbio, Italy, Piemonte 2016 Langhe Nebbiolo 460
Condado de Oriza Reserva, Spain, Ribera Del Duero 2014 Tempranillo 125 / 500

COCKTAILS

Pisco Sour - 138kr

Lemon, Sugar syrup, Egg White, Pisco

Love Calling - 138kr

Lime, Sugar syrup, Cinnamon, Vanilla, Orange & Blond Rum

Classic Daiquiri - 138kr

Lime, Sugar syrup, Blonde Rum (On request we can make it with whatever berries we have in stock)

Hot Love - 138kr

Lime, Honey, Fresh Ginger & Chili, Aged Rum & Ginger Beer

Fame - 138kr

Lime, Honey, Blackberry liquor, Gin, Sparkling water & Rosemary

Margarita - 138kr

Lime juice, sugar syrup, tequila & Cointreau

Rapture - 138kr

Lemon, Agave syrup, Basil Melon liquor, Blanc Tequila

Grand Basil - 138kr

Strawberries, Basil, Sugar, Lemon juice, Cherry Liquor & Grand Marnie

Bloody Mary - 138kr

Tomato Juice, Pepper, Salt, Tabasco, Lemon, Vodka Choose between Celery & Cucumber

Sazerac - 148kr

Psychaud's Bitter, Dash of absinthe, Whiskey & Lemon peel.

BOHEME'S SANGRIA

Cava (*rosé*) 1 l / 0,5 l 420 / 225

Röd 1 l / 0,5 l 390 / 195

Vit 1 l / 0,5 l 390 / 195

KAFFE DRINKAR

Irish Coffee 145

Kaffe Karlsson 145

Espresso Martini 145

BISTRO BOHEMES SPIRITS

LIQUEUR

Amaretto Disaronno 20 / cl
Chambord 20 / cl
Baileys 20 / cl
Cointreau 20 / cl
Grand Marnier 25 / cl
Sève Fournier 20 / cl
Strega 15 / cl
Sambucca Borghetti 20 / cl
Galiano 20 / cl
Cartron Elderflower 20 / cl
Cartron Tripple sec 20 / cl
Midori Melon 20 / cl
Heering Cherry 20 / cl
Xanté 20 / cl
Limoncello 20 / cl

BITTERS

Campari 20 / cl
Aperol 20 / cl
Gammel Dansk 20 / cl
Jägermeister 20 / cl
Fernert 20 / cl
Fishshot 15 / cl
Pernod 20 / cl

CALVADOS

Boulard v.s.o.p 20 / cl

GIN

Beefeater 20 / cl
Hendrick's 25 / cl
Stockholms Bränneri Pink Gin
Rhubard & Rose 25 / cl
Monkey 47 Sloe Gin 25 / cl

COGNAC

Remy Martin v.s.o.p 25 / cl
Martell v.s.o.p 25 / cl

WHISKEY

Ardbeg 10yrs 30 / cl
Lahroaig 10yrs 30 / cl
Talisker 10yrs 30 / cl
Jameson 20 / cl
Famous Grouse 20 / cl
Jack Daniels 20 / cl
Makers Mark 25 / cl
Tullamore blended 25 / cl
Blantons Original Single Barrel 25 / cl

BRANDY

Torres 10yrs 25 / cl
Rudinski Muscat Grapes 25 / cl

RUM

Havana Club 7yrs 20 / cl
Havana Club 3yrs 20 / cl
Pusser's Navy Rum 30 / cl

VODKA

Russian Standard 20 / cl

VERMOUTH

Martini Rosso 10 / cl
Noilly Prat 15 / cl

GRAPPA

Fattoria Di Cavalcaselle 20 / cl

PISCO

Pisco Especial Capel 25 / cl

TEQUILA

Sauza 20 / cl
Bruxo No. 2 35 / cl