

# • PRINSENS MENY •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



## FÖRRÄTTER STARTER

### Hummersoppa 165

laxmousline, dill, rotfrukter och potatis crisp  
lobster soup, salmon mousline, potato crisp

### Toast skagen original 195

räkor, majonnäs, dill, citron, löjrom, serveras på smörstekt toast  
shrimp mixed with mayo on toast, topped with caviar from Sweden

### Pocherat ekologiskt ägg med tryffel 135

pocherat ägg, hösttryffel, vinbrässerad lök, gruyère och krutong  
poached eco egg, truffle, braised onions, gruyère and crutons

### Ankleverterrin 215

sauternkokta sultanrussin, endive, frissé, hasselnötter och brioche  
foie gras, golden raisins in sautern wine, endive, frissé, hazelnuts and  
brioche

### Råbiff 165

rökt bakad äggula, pepparrotscreme, kapis, betor och syltad svamp  
steak tartare, smoked baked eggolk, horseradish crème, capers and  
pickled mushrooms

## APERITIF

CHAMPAGNE 150  
AR Lenoble

CHAMPAGNE 165  
nv Veuve Clicquot brut

APEROL SPRITZ 155  
aperol, prosecco and soda

NEGRONI 150  
gin, campari, vermouth

MIMOSA 155  
apelsin, cointreau, champagne

VÅR DRY MARTINI 150  
gin, vermouth, oliv

MANHATTAN 150  
whiskey, vermouth, angostura

KIR ROYAL 155  
cassis, champagne

## Prinsens Husman

### Laxpudding 235

räkor, betor, brynt smör och pepparrot  
salmon pie, shrimp, horse-raddish and burre noisette

## Plat du Jour

fråga din servitör vad köket har skapat idag  
ask your waiter about today's special

### Prinsens sillar 199

PRINSENS SILLAR MED HUSETS KNÄCKEBRÖD,  
VÄSTERBOTTENSOST, OCH POTATIS  
brantevikssill - senapssill - gubbröra-  
havtornssill och asiatisk sill  
brantevik herring - mustard herring  
gubbröra - sea buckthorn herring - asian herring

### Pata negra 245

spansk skinka 36 mån på marmorbricka  
spanish ham 36 month

## EFTERRÄTTER DESSERT

Crème brûlée 105  
klassisk crème brûlée / classic brûlée

Choklad fondant 135  
rostad vit choklad, pistage, blodapelsin och  
vaniljglass  
chocolate fondant, white chocolate, pistagio,  
blood orange and vanilla ice-cream

Hjortronparfait 110  
myltade hjortron, chokladmousse, hasselnötter och  
maräng  
cloudberry sorbet, chocolate mousse, hazelnuts  
and marengue

Glass/Sorbet 79  
dagens smak / flavor of the day

Prinsens klassiska tryffel 79  
grädde och passerade hallon  
chocolate truffle of valrhona chocolate with  
cream and raspberry coulis

Ostar från Androuet 65 bit  
camembert - fourme d'ambert - gruyère

HAR DU ALLERGIER MÅSTE DU VIDTALA OSS!

Vi hanterar skaldjur, nötter, mejeriprodukter, fisk, ägg, soja, rotfrukter, senap, sesamfrön, glutenprodukter och muskot i vårt kök.

Det vi kompletterar med är senap, chilisås, ketchup och liknande råvaror. I dessa kan E-ämnen förekomma.

Vi använder både torkade kryddor och färska örter. Vi kan inte garantera att vår meny är fri från dessa produkter

# • PRINSENS MENY •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



## KLASSIKER CLASSICS

### **Biff á la Rydberg 350**

oxfilé, potatis och lök i kuber med senapsmousse  
fillet of beef, onion, potatoes with mustard mousse

### **Ljummen scampisallad 279**

viltfångade gambas slungade i cajundressing med grönsaker och handpillade räkor  
our famous salad of gambas and shrimp in cajun dressing

### **Wallenbergare original 255**

finmald ljus kalvrostbiff blandat enl. ursprungsrecept, Paris 1930 med våra egna lingon och småärtor  
our classic dish of minced veal, lingonberries and petit pois

### **Våra hemtrillade köttbullar 225**

våra köttbullar med sås av fond, grädde, gelé och portvin med våra lingon, pressgurka och potatispuré  
our famous meatballs served in a cream sauce, lingonberries, pickled cucumber and potato puree

## HUVUDRÄTTER MAIN

### **Prinsens gröna 245**

svampfyllda kroppkakor, stekt ostronskivling och champinjon, Karl-Johansvampbuljong, mjukbakad rotselleri, inlagd pumpa och rostad rapsolja  
Swedish dumplings stuffed with mushrooms, fried oyster mushrooms, cep buillion, baked celery root and toasted rapeseed oil

### **Halstrad fjällröding 285**

forellrom, blomkålscreme, äpple, vitvinsås och dragonemulsion  
arctic char, trout roe, apple, cauliflower puré and white wine sauce

### **Bouillabaisse 255**

ångad sej, lax, räkor och musslor i bouillabaisse, serveras med fänkålsaioli och krutonger  
steamed saithe, salmon, shrimp and mussels, served with fennel aioli and crutons

### **Smörstekt torskrygg 365**

ostronskivling, svartrot, jordärtskockspuré, friterad jordärtskocka och havtorn  
pan fried cod, oyster mushrooms, salsify, pure of jerusalem artichoke and sea-buckthorn

### **Kronhjortsstek 285**

bräserverad spetskål, rostad morotspuré, burritana lökar, jordärtskocka och rödvinsås  
Venison steak, braised cabbage, roasted puré of carrots, burritana onion, jerusalem artichoke and red wine sauce

### **Pepparstek Flambé 395**

**Flamberas vid bordet / flambé tableside**

cognacsflamberad tournedos, pepparssås, pommes de Prins, haricots verts och ostronskivling  
tournedos flambé with cognac, pepper sauce, potatoe gratin, haricots verts and oyster mushrooms

