

• PRINSENS MENY •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

ETABL 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



FÖRRÄTTER STARTER

Vit sparrissoppa 155

pocherat vaktelägg, potatiscrisp och sparris
soup of asparagus, quail egg, potato crisp

Toast skagen original 195

räkor, majonnäs, dill, citron, löjrom, serveras på smörstekt toast shrimp
mixed with mayo on toast, topped with bleek roe

Halstrade kammusslor 165

vitsparris, spritärtor, vanilj, citron, grönärtpuré, rädisor och brynt smör
scallops, white asparagus, peas, vanilla, lemon, radishes, browned butter

Löjrom från Kalix 275

löjrom med smörstekt toast, rödlök, citron och gräddfil
bleak roe toast with red onion, sour cream and toasted bread

Carpaccio av biff 165

brynt smör - och parmesancreme, tagliasca oliver, mandelpotatichips, citron
beef carpaccio, parmesan and burre noisette creme, chips, olives and
lemon

APERITIF

CHAMPAGNE 145

andré clouet brut

CHAMPAGNE 165

nv veuve clicquot brut

APEROL SPRITZ 155

aperol and prosecco

NEGRONI 142

gin, campari, vermouth

MIMOSA 155

apelsin, cointreau, champagne

VÅR DRY MARTINI 142

gin, vermouth, oliv

MANHATTAN 142

whiskey, vermouth, angostura

KIR ROYAL 155

cassis, champagne

Prinsens Sommar

545

Matjessill

ägg, betor, potatis och brynt smör
herring, egg, beets, potatoes, browned butter

Biff á la Rydberg

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

Jordgubbar

vaniljglass, grädde och jordgubbar
strawberries, vanilla ice-cream and cream

A TASTE OF SWEDEN

Svenska smaker 199

SVENSKA SMAKER MED HUSETS KNÄCKEBRÖD,
VÄSTERBOTTENSOST, OCH POTATIS
brantevikssill - fläder och citrongräs - gubbröra-
gravd lax, varmrökt lax med mandel och dill
brantevik herring - elderflower and lemongrass
gubbröra - gravlax - smoked salmon

Pata negra 245

spansk skinka 36 mån på marmorbricka
spanish ham 36 month

EFTERRÄTTER DESSERT

Crème brûlée 105

klassisk crème brûlée / classic brûlée

Jordgubbar 115

vaniljglass, vispad grädde och färsk mynta
strawberries, vanilla ice-cream, mint

Chokladbrownie 115

bryntsmörglass, rabarber, kola, hasselnötter och
grädde

brownie, rhubarb, beurre noisette ice-cream,
caramel, hazelnuts and cream

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 färsk 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 245

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 199

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

Lenrimmad lax 235

rimmad lax, dill -och purjolöks stuvad potatis, rödlök och citron
gravlax, dill and leek creamed potatoes, red onion and lemon

HUVUDRÄTTER MAIN

Prinsens gröna 225

saltbakade betor, palsternackscrème, ljummen honungsvinägrett, hyvlad kålrabbi och rostade hasselnötter. Serveras med gratinerad svensk getost eller råstekt blomkål och odlad svamp
baked beets, parsnip puré, honey vinaigrette, kohlrabi and roasted hazelnuts.
Served with Swedish goat cheese or cauliflower and mushrooms

Grillad tonfisk "Niçoise" 275

grillad grön sparris, ägg, sardeller, oliver, tomat, anchomajonnäs och romansallad
grilled tuna, asparagus, egg, sardells, olives, tomato, ancho mayonnaise and romain lettuce

Smörstekt abborre 335

saltbakade betor, spenat, picklad citron, färskpotatis, pepparrot och brynt smör
pan fried perch, saltbaked beets, pickled lemon, new potatoes, horseradish and beurre noisette

Rostad lammrygg 355

grillad vitsparris, vårlök, svart vitlöksmajonnäs, lammsky och potatis terinne
loin of lamb, white asparagus, spring onions, black garlic mayonnaise, lamb jus and potato terrine

Grillad entrecôte 395

grillad entrecôte, rökt oxmärg, bearnaise, tomatsallad och pommes fries
grilled rib-eye, smoked bone marrow, bearnaise, tomato salad and french fries

