

# • PRINSENS MENY •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



## FÖRRÄTTER STARTER

### Kräftsoppa 155

laxmousline, dill, rotfruker och potatis crisp  
crayfish 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

### Löjrom från Kalix 295

löjrom med smörstekt toast, rödlök, citron och gräddfil  
caviar from Kalix, red onion, sour cream and toasted bread

### Råbiff 165

rökt bakad äggula, pepparrotscreme, kapris, betor och syltad svamp  
steak tartare, smoked baked egg yolk, 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 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 Husman

### Kalvlever Anglais 245

kalvlever, bacon, kapris, rödbetor, madeirasky och  
potatispuré  
calf liver, bacon, madeira, capers and beets, served  
with potato puree

## 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

### Smäländsk ostkaka 115

vaniljglass, vispad grädde och färska blåbär  
swedish cheese cake, blueberries, vanilla ice-cream  
and whipped cream

### Apfelstrudel 110

chai-latteglass, vispad grädde och kolasås  
chai ice-cream, whipped cream and caramel

### 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 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

## HUVUDRÄTTER MAIN

### **Prinsens gröna 245**

svampfyllda kroppkakor, stekta trattkantareller, Karl-Johansvampbuljong, mjukbakad rotselleri,  
inlagd pumpa och rostad rapsolja  
Swedish dumplings stuffed with mushrooms, fried winter chantarelles, cep buillion, baked celery root  
and toasted rapeseed oil

### **Bakad lättrimmad fjällröding 285**

blåmusslor, brässerad fänkål, vitvinssås, morot -och misopuré, mandelpotatichips och gremolata  
arctic char, mussels, braised fennel, white wine sauce, carrot puré, almond potato chips and gremolata

### **Smörstekt piggvar 485**

bakad rotselleri, sardellsmör, friterad persilja, citron och kapris  
roasted turbot, anchovy butter, fried parsley, lemon and capers

### **Halstrad hälleflundra 365**

smörstekta trattkantareller, jordärtskockspuré, friterad jordärskocka och havtorn  
pan fried halibut, winter chantarelles, pure of jerusalem artichoke and sea-buckthorn

### **Brässerat lammlägg 265**

grillad gemsallad med soja och sesam, picklad pumpa, lamm jus, pumpapuré och hasselnötter  
lamb shank, grilled gem lettuce with soy and sesame, pickled pumpkin, lamb jus, pumpkin puré and hazelnuts

### **Grillad ryggbiff 395**

grillad ryggbiff, rökt oxmärg, bearnaise, vitlöksfrästa haricots verts och pommes neuf  
grilled sirloin, smoked bone marrow, bearnaise, string beans and pommes neuf

