

• PRINSENS MENY •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



FÖRRÄTTER STARTER

Vit sparrissoppa 145

pocherat vaktelägg, potatiscrisp och smörgåskrasse
soup of asparagus, quail egg, potato crisp and kress

Toast skagen original 195

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

Halstrade kammusslor 165

lättrokt lardo, yuzoemulsion, vattenkastanj och jalapeño
seared scallops, smoked lardo, yuzo emulsion, water chesnut and jalapeño

Ankleverterrin 215

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

Toast "Pelle Janzon" 285

bankad oxfile, Kalixlöjrom, äggula, rödlök och smörstekt kavring
filet of beef (raw), vendace roe, egg yolk, red onion and butter
fried Swedish dark bread

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

Grillad tonfisk "Niçoise" 280

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

Plat du Jour

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

Prinsens sillar 199

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

Hallon pavlova 105
hallon maräng, yoghurtglass, passionsgel och färska hallon
raspberry pavlova, youghurt ice-cream, passion gel and fresh raspberries

Nygjorda mini munkar 110
rabarberkompott, rostad mandelglass och tagetesört
mini doughnuts, rhubarb compote, roasted almond ice-cream and tagetes

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

Cajunsallad 279

klassisk sallad i ny tappning: grillad broccoli och hjärtsallad, handskalade räkor i vår klassiska dressing, citron och dill - ditt val av: extra räkor, halstrad gravlax eller kammusslor
our classic salad with a new spin: grilled broccoli and gem lettuce, shrimp tossed in our trademark dressing, lemon and dill - your choice of: extra shrimp, seared gravlax or scallops

Wallenbergare original 255

finmald ljus kalvrostbiff blandat enl. ursprungsrecept, 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, lingon, pressgurka och potatispuré
our famous meatballs served in a cream sauce, lingonberries, pickled cucumber and potato puree

HUVUDRÄTTER MAIN

Prinsens gröna 235

vit sparris med hollandaise av bryntsmör, lättrökt potatis, tångrom, rotselleripuré, vårlök och ängsyra
white asparagus with sauce hollandaise, smoked potato, see-weed roe, puré of rootsellery, spring onions and sorrel

Torskrygg 355

räkor, ägg, pepparrot, citron och brynt smör
filé of cod, swedish shrimp, egg, horse-raddish and beurre noisette

Halstrad fjällröding 285

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

Halstrad Hjälmarögs "Barigoule" 345

kronärtskocka, rostad morotspuré, tomat, spritärtor och brynt smör
pike perch, artichoke, roasted puré of carrots, tomato, green peas and beurre noisette

Lammytterfilé 365

svart vitlöksemulsion, pak choi, rotselleripuré, ramslök och lammsky
lamb saddle, black garlic emulsion, puré of rootsellery, ramson and lamb jus

Grillad Entrecôte 385

grillad entrecôte, rökt oxmärg, tryffelbearnaise, tomat & bönsallad och pommes frites
grilled rib-eye, bone marrow, truffle bearnaise, tomato and string bean salad and french fries

