

# • 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

### Carpaccio på ryggbiff 165

brynt smöremulsion, friterad schalottenlök, västerbottenost chips  
och libbsticka  
carpaccio of beef, crispy schallots,  
västerbotten cheese chips, beurre noisette and lovage

## 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

### Chokladbrownie 105

mörk chokladglass, rostade hasselnötter, smörkola  
röda vinbär och vispad grädde  
chocolate brownie, chockolate ice-cream, hazelnuts  
caramel, red currants and whipped 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 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, lättrokt 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 Hjälmar gös "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

