

• PRINSENS MENY •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



FÖRRÄTTER STARTER

Jordärtskockssoppa 135

svart tryffel, jordärtskocksceme och jordärtskockschips
jerusalem artichoke soup, truffle and jerusalemartichoke chips

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

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

gräde 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 skreirygg 365

syrlig majrova, silverlök, friterad kronärtskocka, vattenkrasse och brynt smör smaksatt med matjessill
pan fried cod, pickled turnip, silver onion, artichoke, cress, burre noisette flavoured with matjes herring

Kronhjortsstek 285

brässerad 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

