



# • PRINSENS MENY •

## 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

### **Biff carpaccio 165**

brynt smör - och parmesancreme, tagliasca oliver, tomat  
mandelpotatichips och citron  
beef carpaccio, parmesan and browned butter creme, chips, olives and

## 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 SILLAR HERRINGS

### **Prinsens sillbricka 199**

VÅR SILLBRICKA MED HUSETS KNÄCKEBRÖD,  
VÄSTERBOTTENSOST, GRÄDDFIL OCH POTATIS  
brantevikssill - fläder och citrongräs - matjessill  
med hackat ägg och rödbeta - sesam och soya -  
örtsill

brantevik herring - elderflower and lemongrass  
- pickled herring with chopped egg and beet-  
root - sesame and soy - herbal herring

### **Pata negra 245**

spansk skinka 36 mån på marmorbricka  
spanish ham 36 month

## **Prinsens Husman**

### **Rimmad lax 235**

dill och purjolöksstuvad potatis, citron och rödlök  
gravlax, creamed potatoes, lemon and onion

## **Plat du Jour**

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

## 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 och grädde  
brownie, rhubarb, burre niosette ice-cream,  
caramel 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 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 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, kronärtskocka, anchomajonnäs och romansallad  
grilled tuna, asparagus, egg, sardells, olives, artichoke, ancho mayonnaise and romain lettuce

### **Hjälmargös "Barigoule" 330**

citron, kronärtskockor, spritärtor, tomat, spenat, morotspuré och bryntsmör  
pike-pearch, lemon, artichoke, green peas, tomato, spinach, pure of carrot and beurre noisette

### **Halstrad torskrygg 345**

rostad blomkålscreme, bakad och rökt äggula, syrlig rödbeta, pepparrot och brynt smör  
loin of cod, cauliflower puré, baked and smoked egg yolk, beetroot, horseradish and burre 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

