

• MENU PRINSEN CLASSIC •

Prinsen classic menu

BISTRO • RESTAURANG • VIN • CHAMPAGNE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE

KVÄLLEN PÅ PRINSEN / WELCOME TO PRINSEN!

Vi tar emot sällskap på mellan 10 och 50 personer. Populärt är att börja kvällen med ett glas champagne och en kanapé vid bardisken - som ett litet "cocktailparty". Efter detta står förrätten kanske framdukad och sedan följer ju resterande meny. Våra "komponerade" menyer är avpassade för sällskap från 10 - 50 personer. Väljer hela sällskapet nedan meny har vi givit dig en god rabatt och då kan vi också genomföra din tillställning på bästa vis.

Our popular wine cellar offers a perfectly secluded ambience suitable for small groups. We specialize in groups of between 10-50 persons. Prinsen's vast experience and rich Swedish heritage in cuisine, combines with its ideal facilities to make it the right choice for small businesses, art galleries and executive boards. We specialize in hosting advertising presentations, wine tasting, theme lunches & social events

FÖRRÄTT • STARTER

toast skagen petit

majonnäs blandad med hackade räkor på smörstekt toast med löjrom från kalix
shrimp mixed with mayo on toast, topped with roe from kalix

VARMRÄTT • MAIN

biff rydberg

oxfile, potatis och lök i kuber med senapsmousse / fillet of beef, onion, potatoes with mustard mousse

EFTERRÄTT • DESSERT

prinsens klassiska tryffel

med grädde och passerade hallon / truffles of valrhona with cream and raspberries coulis

MENYPRIS / MENU PRICE 565:-

Priset gäller när minimum 10 personer eller fler samlas kring ovan meny.

Please note that the menu price applies for parties larger than 10 that gather around above menu

VINPAKET "CLASSIC" / WINE SELECTION "CLASSIC" 445:- RESTAURANGCHEFENS "SELECTION" / OUR MANAGER "SELECTION" 625:-

Förbeställ något av våra dryckespaket. Låt våra experter matcha god dryck till menyn. Det innebär att vi serverar ett glas till förätten, två glas till varmrätten och 6 cl till desserten. De viner vi valt blir bestämt nära er ankomst, så vi verkligen kunnat hitta bästa valet. Vi tackar för förtroendet / Preorder our wine selection. Let our sommeliers match good wine to the menu. This means that we serve one glass to the startern, two glasses with the main course and 6 cl for dessert. The wines we selected are settled close to your arrival, so we really are able to find the best choice.

KONTAKTA OSS: HOVMÄSTARE 08-611 13 31 - MATSALEN@RESTAURANGPRINSEN.SE

ÖPPETTIDER: MÅN-FRE 11.30-23.30 LÖR 12.00-23.30 SÖN 13.00-22.30 TEL. 08-611 13 31



VÄLKOMMEN!

FÖRFATTARENS - THE WRITERS MENU.

Prinsen classic menu

BISTRO • RESTAURANG • VIN • CHAMPAGNE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE

KVÄLLEN PÅ PRINSEN / WELCOME TO PRINSEN!

Vi tar emot sällskap på mellan 10 och 50 personer. Populärt är att börja kvällen med ett glas champagne och en kanapé vid bardisken - som ett litet "cocktailparty". Efter detta står förrätten kanske framdukad och sedan följer ju resterande meny. Våra "komponerade" menyer är avpassade för sällskap från 10 - 50 personer. Väljer hela sällskapet nedan meny har vi givit dig en god rabatt och då kan vi också genomföra din tillställning på bästa vis.

Our popular wine cellar offers a perfectly secluded ambience suitable for small groups. We specialize in groups of between 10-50 persons. Prinsen's vast experience and rich Swedish heritage in cuisine, combines with its ideal facilities to make it the right choice for small businesses, art galleries and executive boards. We specialize in hosting advertising presentations, wine tasting, theme lunches & social events

START UP!

patanegra iberico

några små skivor patanegra med rostad bröd/
patanegra ham with toasted bread

FÖRRÄTT • STARTER

vit sparrissoppa

pocherat vaktelägg, potatiscrisp och sparrisknop
soup of asparagus, quail egg, potatoe crisp

VARMRÄTT • MAIN

krokhängd entrecôte

gjutjärns-stekt under press med varmslagen bearnaise, pommes de frites och mixsallad
dry aged marbled ribeye 300 gr cast-iron seared with sauce bearnaise, french fries and garden salad

EFTERRÄTT • DESSERT

crème brûlée

classic crème brûlée / classic brûlée

MENYPRIS / MENU PRICE 695:-

Priset gäller när minimum 10 personer eller fler samlas kring ovan meny.

Please note that the menu price applies for parties larger than 10 that gather around above menu

VINPAKET "CLASSIC" / WINE SELECTION "CLASSIC" 445:- RESTAURANGCHEFENS "SELECTION" / OUR MANAGER "SELECTION" 625:-

Förbeställ något av våra dryckespaket. Låt våra experter matcha god dryck till menyn. Det innebär att vi serverar ett glas till förätten, två glas till varmrätten och 6 cl till desserten. De viner vi valt blir bestämt nära er ankomst, så vi verkligen kunnat hitta bästa valet. Vi tackar för förtroendet / Preorder our wine selection. Let our sommeliers match good wine to the menu. This means that we serve one glass to the starters, two glasses with the main course and 6 cl for dessert. The wines we selected are settled close to your arrival, so we really are able to find the best choice

KONTAKTA OSS: HOVMÄSTARE 08-61113 31 - MATSALEN@RESTAURANGPRINSEN.SE

ÖPPETTIDER MÅN-FRE 11.30-23.30 LÖR 12.00-23.30 SÖN 13.00-22.30 TEL. 08-611 13 31



VÄLKOMMEN!

• POETENS - THE POETS MENU •

Prinsen classic menu

BISTRO • RESTAURANG • VIN • CHAMPAGNE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE

KVÄLLEN PÅ PRINSEN / WELCOME TO PRINSEN!

Vi tar emot sällskap på mellan 10 och 50 personer. Populärt är att börja kvällen med ett glas champagne och en kanapé vid bardisken - som ett litet "cocktailparty". Efter detta står förrätten kanske framdukad och sedan följer ju resterande meny. Våra "komponerade" menyer är avpassade för sällskap från 10 - 50 personer. Väljer hela sällskapet nedan meny har vi givit dig en god rabatt och då kan vi också genomföra din tillställning på bästa vis.

Our popular wine cellar offers a perfectly secluded ambience suitable for small groups. We specialize in groups of between 10-50 persons. Prinsen's vast experience and rich Swedish heritage in cuisine, combines with its ideal facilities to make it the right choice for small businesses, art galleries and executive boards. We specialize in hosting advertising presentations, wine tasting, theme lunches & social events

START UP!

kanapé av anklever på rågbröd

kanapé av anklever, sylt på danskt rågbröd/canapé of duck liver and jam on danish rye bread

FÖRRÄTT • STARTER

löjromstost med lök och gräddfil

löjrom från kalix. med smörstekt tost, rödlök, citron och gräddfil
bleak roe toast with red onion, sour cream, toasted bread

VARMRÄTT • MAIN

lättrimmad mjukbakad fjällröding

forellrom, vitvinsås, palsternackspuré, blåmusslor, libbsticka och citron
Arctic char, trout roe, white wine sauce, mussels, parsnip puree, lovage and lemon

EFTERRÄTT • DESSERT

crème brûlée

classic crème brûlée / classic brûlée

MENYPRIS / MENU PRICE 695:-

Priset gäller när minimum 10 personer eller fler samlas kring ovan meny

Please note that the menu price applies for parties larger than 10 that gather around above menu

VINPAKET "CLASSIC" / WINE SELECTION "CLASSIC" 445:- RESTAURANGCHEFENS "SELECTION" / OUR MANAGER "SELECTION" 625:-

Förbeställ något av våra dryckespaket. Låt våra experter matcha god dryck till menyn. Det innebär att vi serverar ett glas till förätten, två glas till varmrätten och 6 cl till desserten. De viner vi valt blir bestämt nära er ankomst, så vi verkligen kunnat hitta bästa valet. Vi tackar för förtroendet / Preorder our wine selection. Let our sommeliers match good wine to the menu. This means that we serve one glass to the starters, two glasses with the main course and 6 cl for dessert. The wines we selected are settled close to your arrival, so we really are able to find the best choice

KONTAKTA OSS: HOVMÄSTARE 08-611 13 31 - MATSALEN@RESTAURANGPRINSEN.SE

ÖPPETTIDER: MÅN-FRE 11.30-23.30 LÖR 12.00-23.30 SÖN 13.00-22.30 TEL. 08-611 13 31



VÄLKOMMEN!