

# • 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

*kräftsoppa*  
laxmousline, dill och potatiscrisp  
crayfish soup, dill and 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 förrätten, 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

*grillad fjällröding*

smörstekta kantareller, mangold, färsk potatis, brynt hollandaise  
grilled arctic char, chantarelles, swiss chard, potatoes and hollandaise

### 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 förrätten, 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!