

Kung Carls BAKFICKA

TRE RUM & KÖK

Klassiker!

Hos oss flirtar vi flitigt med det tidiga 1900-talet och följer säsongerna. Våra köksmästare har dammat av Escofiers gamla kokbok och tagit fram personliga tolkningar av vår tids allra bästa matklassiker. Smaklig spis!

FÖRRÄTTER STARTERS

Kantarelltoast ½ 145kr
Tvärnöskinka, fikonreduktion & Västerbotten
Chantarelles on toast, with ham, figs & cheese

Sotad lax 125kr
Limeaioli, citrongräs, rättika & örter
*Blackened salmon, lime aioli, lemongrass,
black radish & herbs*

Friterad tofu ½ V 95kr
Sockerärter, edamamebönor, granatäpple,
frisésallad & hasselnötsvinägrett
*Deep-fried tofu, sugarsnaps, beans,
pomegranate & hazelnut vinaigrette*

Löjromspizza 145kr
Crème fraîche, silverlök, gräslök & dill
*White fish-roe pizza, crème fraîche, silver
onion, chive & dill*

Charkbricka (För 2 pers.) 245kr
Tvärnö, tryffelsalami, coppa de nostrano &
parmesan
*Charcuterie board with ham, truffle salami,
coppa de nostrano & parmesan*

Jordärtskockssoppa 135kr
Mascarponetryffel, gräslök & kallpressad
rapsoolja
*Jerusalem artichoke soup, with mascarpone
truffle, chive & rapeseed oil*

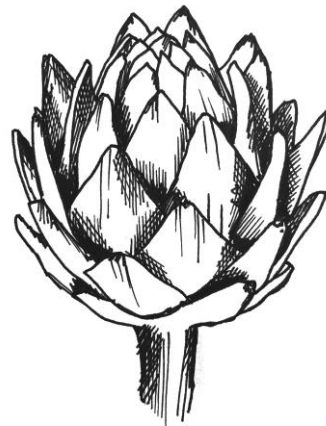
KANTARELLMENY

Jordärtskockssoppa
Mascarponetryffel, gräslök & kallpressad
rapsoolja
*Jerusalem artichoke soup, with
mascarpone truffle, chive & rapeseed oil*

Grillad svensk rapsgris
Karré och kallrökt sida med kantareller,
rökt potatisstomp, prästost & salvia
*Grilled Swedish loin of pork and
smoked pork, chantarelles, mashed
potatoes, cheese & sage*

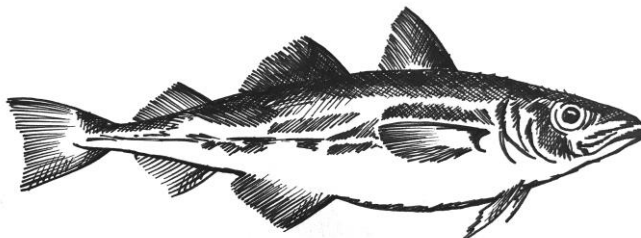
Crème Brûlée

425kr



Har du allergier så fråga gärna personalen


VARMRÄTTER
MAIN COURSES



Grillad tonfisk 275kr

Tomatkompott på kvisttomat, mozzarella, citronolja & basilika

Grilled tuna, tomato compote, mozzarella, basil & lemon oil

“Fricasse” Västerhavssej 245kr

Apelsingremolata, räkor, krutonger, dill, fänkål & potatis

Saithe stew, orange gremolata, shrimps, croutons, dill, fennel & potatoes

Sirloin steak “Rossini” 355kr

Grillad amerikansk biff med Madeirasås, gåslever & tryffel, potatiskroketter & vaxbönor

Grilled sirloin steak with madeira, goose liver & truffle. Served with potato croquettes

Svampsrisotto 195kr

Grana padano, friterad grönkål & örter

Mushroom risotto, grana padano, fried kale & herbs

Friterad tofu 1/1 V 165kr

Socketärter, edamamebönor, granatäpple, frisésallad & hasselnötsvinägrett

Deep-fried tofu, sugarsnaps, beans, pomegranate & hazelnut vinaigrette

Högrevsburgare 195kr

Ört & dijonmajo, saltgurka, rödlök, tomat, krispsallad, pommes & briochebröd

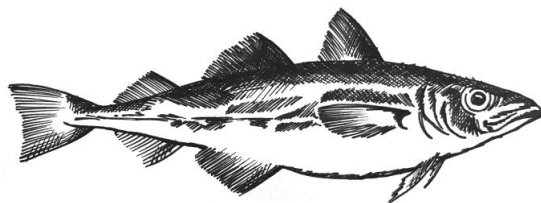
Prime rib burger, dijon mayonnaise, tomato, red onion, salad. Served with french fries

Grillad svensk rapsgris 249kr

Karré och kallrökt sida med kantareller, rökt potatisstomp, prästost & salvia

Grilled Swedish loin of pork and smoked pork, chantarells, mashed potatoes, cheese & sage





DESSERT DESSERT

Crème Brûlée 110kr

Mjölkchokladmousse, 135 kr
nyponmarmelad & vaniljbavaroise
*Milk chocolate mousse, rose hip
marmalade & vanilla bavaroise*

Mangosorbet 95 kr
Mango sorbet

Varm äppelkompott med 115kr
vaniljglass och rostad smuldeg
*Apple compote with vanilla ice cream and
roasted cookie crumbs*

Chokladtryffel 55kr
Chocolate truffle

KAFFEMENY

KAFFE

Espresso enkel	25
Espresso dubbel	32
Kaffe latte	38
Cappucino	38
Americano	32
Macchiato	32

GOTT TILL KAFFET

Baileys	28 kr cl
Cointreau	
Cuarenta Y Tres, Licor 43	
Drambuie	
Frangelico	
Galliano	
Grönstedts Monopole	28 kr cl
Martell Cordon Bleu	64 kr cl
Busnel hors d'age 12 ans	46 kr cl

