

# 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  
Tvärmskinka, 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, edamameböner, 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*

**Kantarell & jordärtskockssoppa** 135kr  
Mascarponetryffel, gräslök & kallpressad rapsolja  
*Chantarelle & Jerusalem artichoke soup, with mascarpone truffle, chive & rapeseed oil*

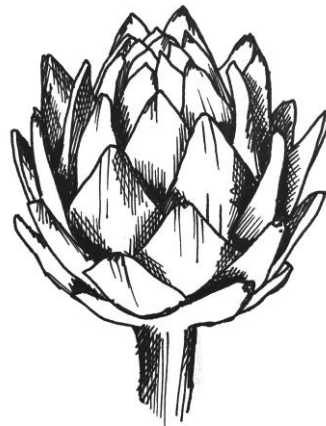
### KANTARELLMENY

**Kantarell & jordärtskockssoppa**  
Mascarponetryffel, gräslök & kallpressad rapsolja  
*Chantarelle & 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**

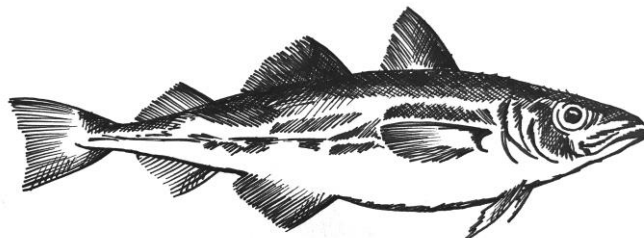
425kr



Har du allergier så fråga gärna personalen



## VARMRÄTTER MAIN COURSES



**Grillad tonfisk** 275kr

Tomatkompott på kvisttomat, mozzarella, gulbetor, citronolja & basilika  
*Grilled tuna, tomato compote, mozzarella, beetroot, basil & lemon oil*

**“Fricasse” Västerhavssej** 245kr

Apelsingremolata, krutonger, dill, fänkål & potatis  
*Saithe stew, orange gremolata, croutons, dill, fennel & potatoes*

**Kantarelltoast 1/1** 185kr

Tvärnöskinka, fikonreduktion & Västerbotten  
*Chantarelles on toast, with ham, figs & cheese*

**Sirloin steak “Rossini”** 355kr

Grillad amerikansk biff med Madeirasås, gåslever & tryffel. Potatiskroetter & vaxbönor  
*Grilled sirloin steak with madeira, goose liver & truffle. Served with potato croquettes*

**Kantarellrisotto** 195kr

Grana padano, friterad spenat & örter  
*Chantarelle risotto, grana padano, fried spinach & herbs*

**Friterad tofu 1/1 V** 165kr

Socketärter, edamamebönor, granatäpple, frisésallad & hasselnötsvinägrett  
*Deep-fried tofu, sugarsnaps, beans, pomegranate & hazelnut vinaigrette*

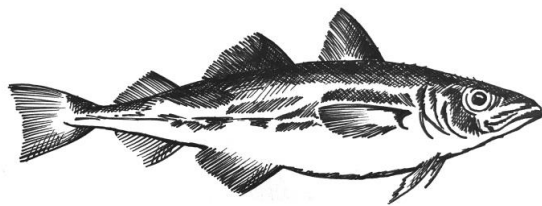
**Högrevsburgare** 195kr

Ört & dijonmajo, saltgutka, 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, chantarelles, mashed potatoes, cheese & sage*





DESSERT  
DESSERT

Crème Brûlée 110kr

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

