

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

Vit sparris 135 kr

Körvelsmör & örtsallad
*White asparagus
chervil butter & herb salad*

Löjrom 175 kr

Klassiker med smetana,
silverlök & smörstekt toast
*Bleak roe with smetana,
silver onion & butter fried toast*

Carpaccio på oxfilé 145kr

Parmesan, ruccola,
pinjenötter & olivolja
*Beef carpaccio with parmesan,
arugola, pine nuts and olive oil*

Liten räkmacka 145kr

Avokado, grön sparris på
hembakat rågbröd
*Small shrimp sandwich with avocado,
green asparagus on homemade rye bread*

Sparrissoppa 149 kr

Krämig soppa på vit sparris
Creamy white asparagus soup

SPARRISMENY

Sparrissoppa

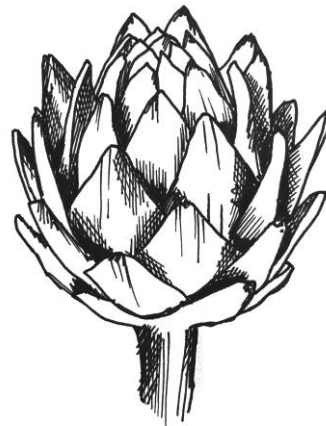
Krämig soppa på vit sparris
Creamy white asparagus soup

Iberico Secreto mixed grill

Vit sparris tryffelsalsicca,
rödvin & ljummen färskpotatissallad
*Iberico Secreto mixed grill
White asparagus, truffle salsicca,
red wine & fresh potato salad*

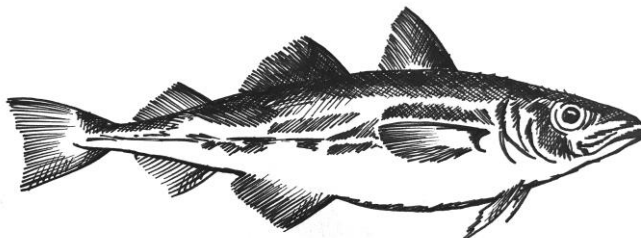
Crème brûlée

425 kr



Har du allergier så fråga gärna personalen


VARMRÄTTER
MAIN COURSES



Sallad Fruit de mar 275 kr

Halstrade rödräkor, kammusslor,
chili, saffranscrème, grön sparris & 63
graders ägg

*Salad with prawns, scallops,
chili & saffron cream,
green asparagus & 63 degrees egg*

Grillad Sirloin Steak 325 kr

Ramslöksmör, semitorkad tomat,
spenat, scharlottenlök & pommes frites

*Grilled Sirloin Steak, ramson butter,
shallots semi-dried tomato, spinach, scarlet
and french fries*

Orangeriets sparrisrisotto 225 kr

Grillad grön sparris & örtsallad

*Asparagus risotto,
grilled green asparagus & herb salad*

Högrevsburgare "Västerbotten" 215 kr

Tomat, bourbonstekt lök, saltgurka,
majonnäs, briochebröd & pommes frites
*Prime rib burger, tomato, bourbon fried
onions, salt pea, mayonnaise, brioche bread
& fries*

Iberico Secreto mixed grill 265 kr

Vit sparris tryffelsalsicca,
rödvin & ljummen färskpotatissallad

*Iberico Secreto mixed grill
White asparagus, truffle salsicca,
red wine & fresh potato salad*

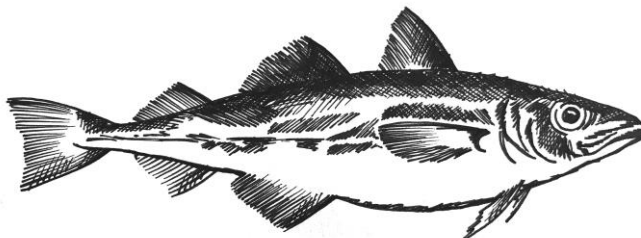
**Katalanska frikadeller
"Grana Padano"** 235 kr

Tomatsås, gnocchi, friterad
salvia & ruccola.

*Spanish meatballs, grana padano,
tomato sauce, gnocchi, fried
salvia & arugula*




DESSERT
DESSERT



Choklad "Namelaka" 135kr

Chokladbakelse med saltkola,
sans farine chokladbotten & hallon
*Chocolate cake with salted fudge,
& raspberry*

Crème brûlée 110kr

Mangosorbet 95 kr
Med kaksmulor
Mango sorbet with cake crumbs

Äppelpaj "Terracotta" 115kr

Serveras med kanelpannacotta
& kanderade nötter
*Apple pie served with cinnamon
pannacotta & candied nuts*

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

