

Kung Carls
BAKFICKA


TRE RUM & KÖK

BUBBLOR!

Här på Bakfickan gillar vi klassiker & bubblor

Sogas Mascaró Cava Brut 98 kr

NV Bollinger Special Cuvée Brut 135 kr

Langlois Crémant Brut Rosé 110 kr


FÖRRÄTTER
STARTERS

Löjrom 175 kr

Kallrökt lax med löjromscreme,
63° ägg & friterad purjolök
Salmon, bleak roe, 63° egg & fried leek

Tvärnöskinka 135 kr

Med färska fikon, roquefortost,
valnötter & russin
*Tvärnö ham, roquefort cheese,
figs, walnuts, & raisin*

Potatiskroketter 145 kr

Friterad potatis med
tryffel creme, tryffel salami & örtsallad
*Potato croquettes
Fried potatoes with truffle cream
& truffle salami & herb salad*

Confiterat anklår Hoi sin 135 kr

Hjärtasalladsblad, rättika, morot,
gulbeta & koriander
*Confit duck leg Hoisin with black radish,
carrots, beetroots & coriander*


SOPPOR
SOUPS

Blomkålssoppa & Kammusslor 155 kr

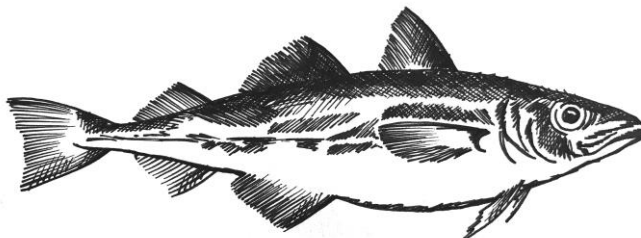
Gräddig blomkålssoppa, halstrade
kammusslor, kallpressad rapsolja & gräslök
*Cauliflower Soup & Scallops
Creamy cauliflower soup, scallops,
rapeseed oil & chives*

Skaldjursoppa 149 kr

Smördegsknyte med skagen & dill
*Seafood soup with puff pastry,
shrimps & dill*

Har du allergier så fråga gärna personalen


VARMRÄTTER
MAIN COURSES



Fish & Chips 245 kr

Västerhavssej, örtmajonnäs,
citron & pommes frites
Cod, herb mayonnaise & french fries

Sirloin Steak "Bourguignon" 325 kr

Grillad Amerikansk biff,
champinjoner, rökt sidfläsk,
rödvin & timjanspotatis
*Sirloin steak with mushrooms,
smoked pork belly,
red wine & thyme potatoes*

Orangeriets "Svamp"risotto 225 kr

Skogssvamprisotto med timjansbakad
portabello & friterad svartrot
*Mushroom risotto with thyme baked
portabello & fried blackrot*

"Bouillabaisse" 295 kr

Ugnsbakad röding med Sydfranska
grönsaker, saffransbräserverad
fänkål, krutonger & aioli
*Oven baked char, carrots, fennel,
aioli & saffron*

Kalvburgare Chevre chaud 215 kr

Grillad kalvburgare, tryffelmajonnäs,
getost, bacon, saltgurka,
brioche-bröd & pommes frites
*Veal burger Chevre Chaud
Grilled veal burger, truffle mayonnaise,
goat cheese, bacon, brioche bread & fries*

Bräserverad oxkind 245 kr

Rostad vitlökskry, ugnsbakad
Rotselleri, friterad jordärtskocka & grönkål
*Beef cheek, roasted garlic clove,
oven baked celery and
fried kale and jersusalem artichoke*

Viltköttbullar 195 kr

Game meatballs, gräddsås, potatispuré,
pressgurka & rårörda lingon
*Creamed sauce, potato puree, pickled
cucumber & lingonberry*




DESSERT
 DESSERT

Äppel paj "Terracotta" 110 kr

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

Crème brûlée 95 kr

Hallonsorbet 95 kr

Serveras med inkokt päron
Pear sorbet with poached pear

Chokladmousse 110 kr

Chokladbrownie, pecannötter,
hassel nötter & apelsin
Brownie, pecan, hazelnuts & orange

Chokladtryffel 45 kr

Chocolate truffle

KAFFE

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

GOTT TILL KAFFET

Baileys	24 kr cl
Cointreau	
Cuarenta Y Tres, Licor 43	
Drambuie	
Frangelico	
Galliano	
Grönstedts Monopole	
Martell Cordon Bleu	60 kr cl
Busnel hors d'age 12 ans	45 kr cl

