

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

Toast på skogschampinjoner 145kr
Tvärnöskinka, fikonreduktion & Västerbotten
Mushrooms on toast, with ham, figs & cheese

Lobster Roll 165kr
Hummerskagen, dill, brioche & örtsallad
Lobster, mayonnaise, brioche & herb salad

Friterad tofu ½ V 105kr
Sockerärter, edamamebönor, granatäpple,
frisésallad & hasselnötsvinägrett
*Deep-fried tofu, sugarsnaps, beans,
pomegranate & hazelnut vinaigrette*

Löjromspizza 165kr
Crème fraîche, silverlök, gräslök & dill
*White fish-roe pizza, crème fraîche, silver
onion, chive & dill*

Charkbricka (För 2 pers.) 255kr
Tvärnö, tryffelsalami, coppa de nostrano &
parmesan
*Charcuterie board with ham, truffle salami,
coppa de nostrano & parmesan*

Skaldjursoppa 145kr
Smördegstick, räkor & gräslök
*Shellfish soup with pastrysticks,
prawns & leek*

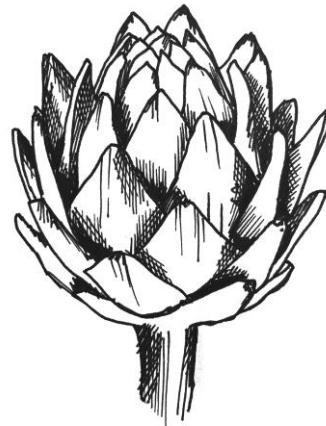
KVARTERSMENYN

Skaldjursoppa
Smördegstick, räkor & gräslök
*Shellfish soup with pastrysticks,
prawns & leek*

Grillad Sirloin steak
Grillad amerikansk biff med
tryffelbearnaise,
rödvin, confitbakad potatis & vaxbönor
*Grilled sirloin steak with truffle
bearnaise,
red wine, confitbaked potatoes & beans*

Citronricotta
Vanilj, färska bär, rostade mandlar &
biscotti
*Lemon ricotta, fresh berries, roasted
almonds & biscotti*

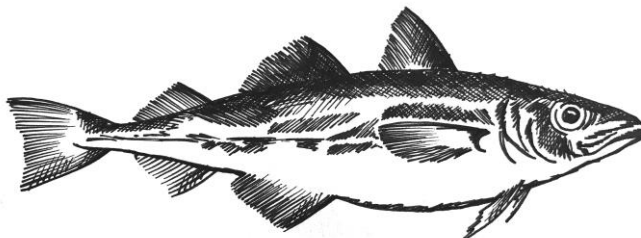
625kr



Har du allergier så fråga gärna personalen



VARMRÄTTER MAIN COURSES



Grillad tonfisk 275kr

Tomatkompott på kvisttomat, mozzarella, pak choi, lime & örter

Grilled tuna with tomatoes, mozzarella, pak choi, lime & herbs

Fricassé 265kr

Räkor, lax, sej, aioli, picklad fänkål, krutong & dill

Shrimp, salmon, artichoke, fennel, croutons & dill

Grillad Sirloin steak 375kr

Grillad amerikansk biff med tryffelbearnaise, rödvin, confitbakad potatis & vaxbönor

Grilled sirloin steak with truffle bearnaise, red wine, confitbaked potatoes & beans

Ankbröst "L'Orange" 295kr

Apelsinsås, morotspuré, dijonbakad palsternacka & friterad persilja

Duck with orange sauce, carrot puré, baked parsnip with dijon & fried parsley

Öppen Ravioli 195kr

Skogschampinjoner, syltade kantareller, parmesangrädde & örter

Open Ravioli, pickled chanterelles, mushrooms, parmesan cream & herbs

Friterad tofu 1/1 V 175kr

Socketärter, edamamebönor, granatäpple, frisésallad & hasselnötsvinägrett

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

Högrevsburgare 195kr

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

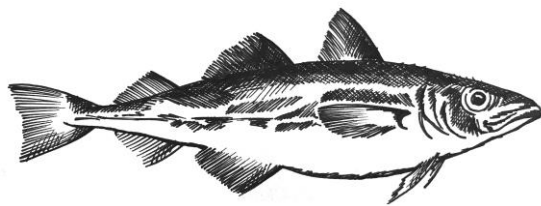
Prime rib burger, dijon mayonnaise, tomato, red onion, salad. Served with french fries

Nattbakad Svensk rapsgriskarre 255kr

Prästost, bacon, edamamebönor, örter, & friterad grönkål

Grilled Swedish loin of pork, beans, herbs & fried sage.





DESSERT DESSERT

Citronricotta 125kr

Vanilj, färska bär, rostade, mandlar & biscotti

Lemon ricotta, fresh berries, roasted almonds & biscotti

Crème Brûlée 110kr

Mjölchokladmousse 145 kr

Nyponmarmelad & vaniljbavaroise

Milk chocolate mousse, rose hip marmalade & vanilla bavaroise

Mangosorbet 95 kr

Mango sorbet

Varm äppelkompott 125kr

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

