

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 125kr
Tvärnöskinka, fikonreduktion & Västerbotten
Mushrooms on toast, with ham, figs & cheese

Lobster Roll 155kr
Hummerskagen, dill, brioche & örtsallad
Lobster, mayonnaise, brioche & herb salad

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
rapolja
*Jerusalem artichoke soup, with mascarpone
truffle, chive & rapeseed oil*

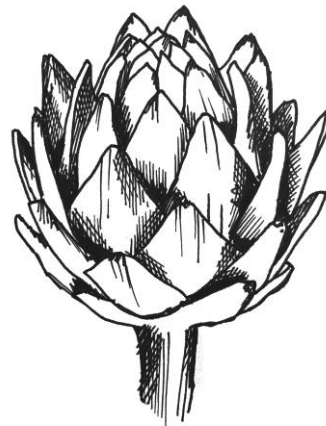
SINATRAMENY

Lobster Roll
Hummerskagen, dill, brioche & örtsallad
*Lobster, mayonnaise, brioche & herb
salad*

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

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

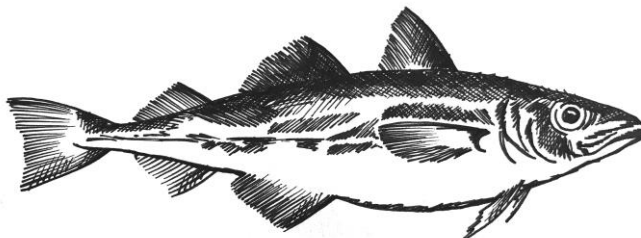
575kr



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 245kr

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

Shrimp, salmon, artichoke, fennel, croutons & dill

Grillad Sirloin steak 355kr

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 lasagne 195kr

Syltade kantareller, skogschampinjoner, parmesangrädde & örter

Open lasagna, pickled chanterelles, mushrooms, parmesan cream & 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

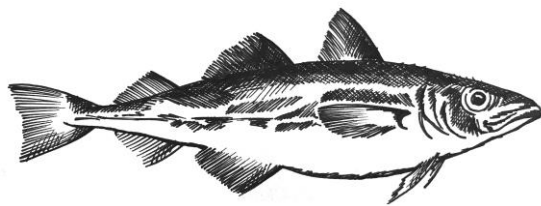
Prime rib burger, dijon mayonnaise, tomato, red onion, salad. Served with french fries

Nattbakad Svensk rapsgriskarre 249kr

Prästost, bacon, edamamebönor, örter, & friterad grönkål

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





DESSERT DESSERT

Citronricotta, färska bär, rostade mandlar & biscotti 120kr

Lemon ricotta, fresh berries, roasted almonds & biscotti

Crème Brûlée 110kr

Mjölchokladmousse, nyponmarmelad & vaniljbavaroise 135 kr

Milk chocolate mousse, rose hip marmalade & vanilla bavaroise

Mangosorbet 95 kr

Mango sorbet

Varm äppelkompott med vaniljglass och rostad smuldeg 115kr

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

