

# 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  
*Mushroom 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  
Sockerärtor, 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  
rapsoolja  
*Jerusalem artichoke soup, with mascarpone  
truffle, chive & rapeseed oil*

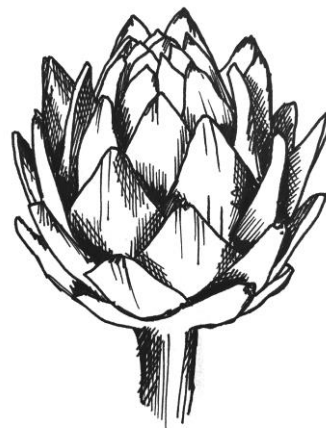
### HÖSTMENY

**Jordärtskockssoppa**  
Mascarponetryffel, gräslök & kallpressad  
rapsoolja  
*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, chantarells, mashed  
potatoes, cheese & sage*

**Crème Brûlée**

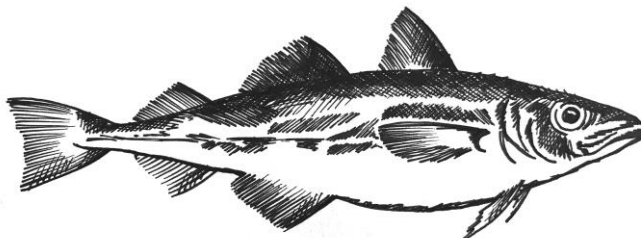
425kr



Har du allergier så fråga gärna personalen



## VARMRÄTTER MAIN COURSES



### Grillad tonfisk 275kr

Tomatkompott på kvisttomat, mozzarella, citronolja & basilika

*Grilled tuna, tomato compote, mozzarella, basil & lemon oil*

### “Fricasse” Västerhavssej 245kr

Apelsingremolata, räkor, krutonger, dill, fänkål & potatis

*Saithe stew, orange gremolata, shrimps, croutons, dill, fennel & potatoes*

### 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*

### Skogsvampsrizotto 195kr

Grana padano, friterad grönkål & örter

*Mushroom risotto, grana padano, fried kale & 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

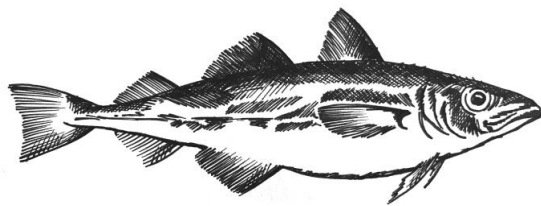
*Prime rib burger, dijon mayonnaise, tomato, red onion, salad. Served with french fries*

### Grillad svensk rapsgris 249kr

Karré och kallrökt sida med kantareller, rökt potatisstomp, prästost & salvia

*Grilled Swedish loin of pork and smoked pork, chantarells, mashed potatoes, cheese & sage*





## DESSERT DESSERT

Crème Brûlée 110kr

Mjölkchokladmousse, 135 kr  
nyponmarmelad & vaniljbavaroise  
*Milk chocolate mousse, rose hip  
marmalade & vanilla bavaroise*

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

