

# 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

#### Löjromstoast 195kr

Serveras på en träbricka med amerikansk löjrom 50g, smetana, silverlök & toastbröd  
*Bleak roe served with smetana, onions & toast*

#### Friterad halloumi 125kr

Aubergincréme, friterad persilja & rostade valnötter  
*Deep-fried haloumi with eggplant cream, parsley & walnuts*

#### Vichysoisse 145kr

Potatis- & purjolökskräm serveras med löjrom, krutonger & gräslök  
*Leek- & potatoe crème served with bleak roe, croutons & chives*

#### Charkbricka (För 2 pers.) 255kr

Tvärnö, tryffelsalami, Coppa de Nostrano & Parmesan  
*Charcuterie platter with ham, truffle salami, Coppa de Nostrano & Parmesan*

#### Jordärtskocksoppa 145kr

Svamptryffel & gräslök  
*Jerusalem artichoke soup with mushrooms, truffle & chive*



### KVARTERSMENYN

#### Jordärtskocksoppa

Svamptryffel & gräslök  
*Jerusalem artichoke soup with mushrooms, truffle & chive*

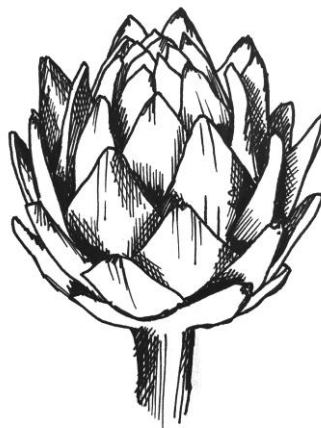
#### Wallenbergare

Lingonchutney, ärtstomp, brynt smörpulver & potatispuré  
*Meat patty of veal with lingonberry chutney, peas, butter powder & potato puré*

#### Vaniljpannacotta

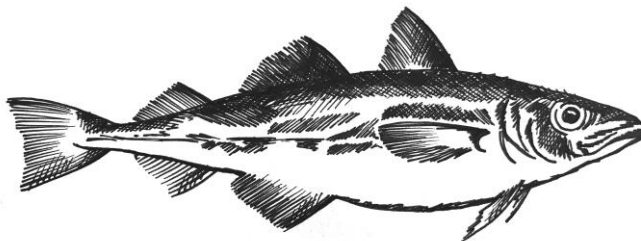
Hallonsoppa & rostad sockerkaka  
*Vanilla pannacotta with raspberry soup & roasted sponge cake*

500kr



Har du allergier så fråga gärna personalen

  
**VARMRÄTTER**  
 MAIN COURSES



**Grillad Tonfisk "Ratatouille" 275kr**

Tomatsmörsås & grillad grön sparris  
*Grilled tuna with tomato sauce,  
 green asparagus & vegetables*

**Fiskfricassé "Tom kha" 245kr**

Ört- & koriandergratinerade  
 green shell musslor, lax,  
 ostronskivling & pak choi  
*Fricassé with herbs- & coriander gratinated  
 green shell clams, salmon,  
 mushrooms & pak choi*

**Grillad Amerikansk biff "Marco Polo" 355kr**

Grönpepparsås, portobello & tryffelpuré  
*Grilled sirloin steak with a green pepper  
 sauce, portobello & truffle puré*

**Portobelloburgare 215kr**

Fetaost, tomat, picklad silverlök & tryffelmajo  
*Burger with Portobello mushroom,  
 feta cheese, tomatoe,  
 pickled onions & truffel mayo*

**Cobbsallad 215kr**

Grillad majskyckling, avocado,  
 edamamerbönor, tomat, valnötter,  
 bacon & Roquefortost  
*Chicken salad with avocado, beans, tomatoe,  
 walnuts, bacon & Roquefort cheese*

**Högrevsburgare 215kr**

Ört- & Dijonmajo, saltgurka, rödlök, tomat,  
 krispsallad, pommes & briochebröd  
*Prime rib burger, dijon mayonnaise, tomato,  
 red onion, salad. Served with french fries*

**Wallenbergare 235kr**

Lingonchutney, ärtstomp,  
 brynt smörpulver & potatispuré  
*Meat patty of veal with lingonberry chutney,  
 peas, butter powder & potato puré*





## DESSERT DESSERT

**Vaniljpannacotta** 135kr  
Hallonsoppa & rostad sockerkaka  
*Vanilla pannacotta with raspberry soup and  
roasted sponge cake*

**Crème Brûlée** 110kr

**Basilika- & myntasorbet** 95kr  
*Basil & mint sorbet*

**Varm rabarberkompott** 125kr  
Vaniljglass, jordgubbar och smuldeg  
*Rhubarb compote with vanilla ice cream,  
strawberries & cookie crumbs*

**Chokladtryffel** 55kr  
*Chocolate truffle*



## KAFFEMENY

### KAFFE

|                 |    |
|-----------------|----|
| Espresso enkel  | 30 |
| Espresso dubbel | 35 |
| Kaffe latte     | 42 |
| Cappuccino      | 42 |
| Americano       | 35 |
| Macchiato       | 35 |

### 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 |