

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*

**Vit sparris** 155kr

Ramslökssmör, tvärnöskinka & Parmesan  
*White asparagus, wild garlic butter, ham & Parmesan*

**Vichysoisse** 145kr

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

**Charkbricka (För 2 pers.)** 255kr

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

**Sparrissoppa** 145kr

Körvel & kallpressad rapsolja  
*Chervil & cold pressed rapeseed oil*



**KVARTERSMENYN**

**Sparrissoppa**

Körvel & kallpressad rapsolja  
*Chervil & cold pressed rapeseed oil*

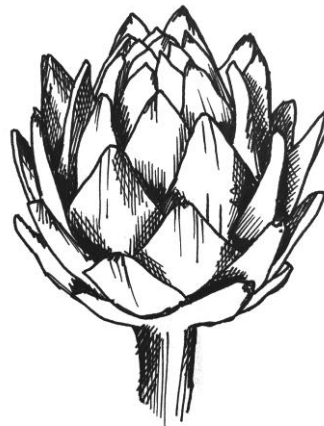
**Wallenbergare**

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*

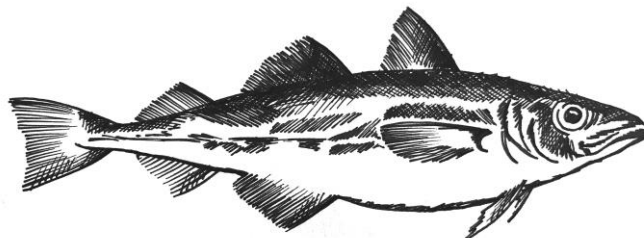
500kr



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*

**Friterad örtisotto 225kr**

Risotto med vit sparris & mozzarella  
*Deep-fried herb risotto with  
white asparagus & mozzarella*

**Cobbsallad 215kr**

Grillad majs kyckling, avocado,  
edamamerbönor, tomat, valnötter,  
bacon & Roquefortost  
*Chickensallad 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

<b>Vaniljpannacotta</b>	135kr
Hallonsoppa & rostad sockerkaka <i>Vanilla pannacotta with raspberry soup and roasted sponge cake</i>	
<b>Crème Brûlée</b>	110kr
<b>Basilika- &amp; myntasorbet</b>	95kr
<i>Basil &amp; mint sorbet</i>	
<b>Varm rabarberkompott</b>	125kr
Vaniljglass, jordgubbar och smuldeg <i>Rhubarb compote with vanilla ice cream, strawberrys &amp; cookie crumbs</i>	
<b>Chokladtryffel</b>	55kr
<i>Chocolate truffle</i>	

## KAFFEMENY

### KAFFE

Espresso enkel	30
Espresso dubbel	35
Kaffe latte	42
Cappucino	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

