

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

Löjromscreme 155kr
Creme Fraiche, silverlök & friterat flatbread
*Bleak roe creme with Creme Fraiche, onions
& deep fried flatbread*

Friterad halloumi 125kr
Aubergincréme, friterad persilja
& rostade valnötter
*Deep-fried halloumi with eggplant cream,
parsley & walnuts*

Charkbricka (För 2 pers.) 255kr
Tvärnö, tryffelsalami,
Coppa de Nostrano & Parmesan
*Coldcut platter with ham, truffle salami,
Coppa de Nostrano & Parmesan*

Trattkantarellsoppa 145kr
Färskost, picklad gulbeta, blomkål,
morot, krutonger & gräslök
*Chantarelle soup with pickled beets,
cauliflower, carrot & chives*

Rödbetscreme 135kr
Avocado, pepparrot, apelsin,
äpple & fröknäcke
*Beet root creme with avocado, horseradish,
orange, apple & crisp bread*

Skogssvamptost på surdegsbröd 155kr
Tvärnöskinka, fikonreduktion,
Västerbotten & örtsallad
*Toast with mushrooms, smoked ham, fig
reduction, Swedish cheese & herb salad*



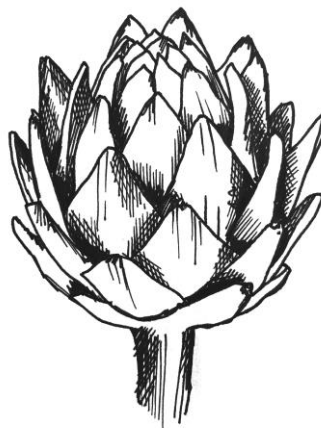
KVARTERSMENYN

Trattkantarellsoppa
Färskost, picklad gulbeta,
blomkål, morot,
krutonger & gräslök
*Chantarelle soup with pickled
beets, cauliflower,
carrot & chives*

Majskycklingbröst "Saltimbocca"
Citronsås, örtrisotto
& friterad svartrot
*Corn-fed chicken with
herb risotto, lemon sauce
& deep-fried salsify*

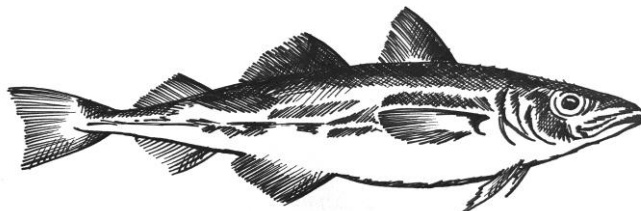
Crème Brûlée

510kr



Har du allergier så fråga gärna personalen

VARMRÄTTER
 MAIN COURSES



Majskycklingbröst "Saltimbocca" 265kr

Citronsås, örtrisotto & friterad svartrot
Corn-fed chicken with herb risotto, lemon sauce & deep-fried salsify

1/1 Skogssvamptost på surdegsbröd 225kr

Tvärnöskinka, fikonreduktion,
 Västerbotten & örtsallad
Toast with mushrooms, smoked ham, fig reduction, Swedish cheese & herb salad

Falafel med spenat & vitlök 225kr

Kimchi på spetskål, russin, rostade mandlar,
 korianderpesto & Pak Choi
Falafel with spinach, Kimchi, rasins, roasted almonds, coriander pesto & Pak Choi

Ibericokind "Bourgignonne" 265kr

Tryffelsås, rökt fläskside,
 purjolök & confitbakad rotselleri
Cheek of Iberico, truffle sauce, smoked pork, leek & confit baked celeriac

Hälleflundra "Provencal" 365kr

Piedmontepaprika, brynt
 vitlökssmörpulver, potatisterrine & örtolja
Hallibut, pepper, anchovies, brown garlic butter, potatoe terrine & herb oil

Grillad Tonfisk "Ratatouille" 275kr

Tomatsmörsås, broccolini,
 parmesan & pinjenötter
Grilled tuna, tomatoe- & butter sauce, broccolini, parmesan & pine nuts

Grillad Entrecôte "Gratin" 345kr

Jordärtskocksgratäng,
 rödvinssås, & friterade betor
Grilled Entrecôte, Jerusalem artichoke, red wine sauce & fried beets

Högrevsburgare "Cafe de Paris" 225kr

Saltgurka, ost, rödlök, tomat, krispsallad,
 pommes & briochebröd
Prime rib burger, cheese, dijon mayonnaise, tomato, red onion, salad. Served with french fries

Portobelloburgare 215kr

Fetaost, tomat, krispsallad,
 picklad silverlök & tryffelmajonnäs
Burger with Portobello mushroom, feta cheese, tomatoe, salad, pickled onions & truffle mayonnaise





DESSERT DESSERT

Crème Brûlée 110kr

Svartvinbärssorbet 95kr
Smaksatt med grönt the
Black currant- & green tea sorbet

Choklad 140kr
Mörk chokladpralin, vit chokladmousse,
mjölkchokladglass
*Dark chocolate truffle, white chocolate
mousse, milk chocolate ice cream*

Vaniljglass 125kr
Höstäpplen & kanel
*Vanilla ice cream with
autum apple & cinnamon*

Ostbricka 125kr
Två sorter, serveras med fikonmarmelad
*Assorted cheese plattern
with fig marmelade*

Chokladtryffel 55kr
Chocolate truffle

KAFFEMENY

KAFFE

Espresso enkel	30
Espresso dubbel	35
Caffé 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

