

.BOUCHON CLASSIC MENU.

PRINSENS CHAMPAGNEBAR

BISTRO • RESTAURANG • VIN • CHAMPAGNE

ETABL 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE

Cocktail

Kir Royal	125:-
Kir Imperial	125:-
French 90	125:-
Grand Mimosa	125:-
Champes Elysées	125:-
Grand Mimosa	125:-
Oysters & sparkling ...	99:-/pers



Prinsens
CHAMPAGNE

PALMER & CO, REIMS,
PINOT NOIR, CHARDONNAY
ETT SAMARBETE MED HUSET PALMER & CO

Glas.....125:-

TILL MATEN

VINPAKET TILL MENYN.

Vår sommelier rekommenderar:
Ett glas prinsens champagne
2006 Emillo Moro, ribera del duero
2001 Banyuls grand cru



1 glas till förrätten
2 glas till varmrätten
4 cl till desserten
Pris : 469:-

TILL KAFFET REKOMMENDERAR VI

CALVADOS	1CL
Groult Reserve.....	34:-
Croult 15 år.....	39:-
Groult Venerable.....	45:-

COGNAC	1CL
Prinsens cognac VSOP.....	34:-
Grönstedts Cognas XO.....	38:-

WHISKY	1CL
Prinsens Scotch.....	31:-
Famous Grouse.....	34:-
Laphroaig.....	38:-

GRAPPA	1CL
Sarpa di Poli (stålkantslagrad).....	33:-
Grappa Ornellaia (ekfatslagrad).....	41:-

FÖRÄTT • STARTER

Prinsens klassiska: Toast av Kalixlöjrom

Fint hackad rödlök, gräddfil, toastbröd och vår berömda
löjrom från fiskare Allan Lutström i Kalix
Whitebait roe "Gran Cru", sour cream, onion, toasted bread



VARMRÄTT • MAIN COURSE

Grillad ryggsfilé av Black Angus Beef

Serveras med sauce bearnaise och french fries
Char coal grilled tender striploin with sauce bearnaise



EFTERRÄTT • DESSERT

Prinsens handrullade tryffel av 70% Valrhonachoklad

Med passerade gubbar och litet grädde
Truffle of chocolate with whipped cream

PRIS 699:-

FÖR OVAN MENY. EXKL. DRYCK. GÄLLER OM MINIMUM 10
PERSONER ELLER FLER SAMLAS KRING OVAN ALT.

KVÄLLEN PÅ PRINSEN

Just nu är vår källare klar. Efter 1 1/2 års mödosam restaurering välkomnar vi dig - och ditt sällskap till ja.. Stockholms häftigaste och charmigaste champagnebar/vinkällare. Du kan börja kvällen med ett champagnemingel runt stans mest omtalade champagnedisk. Ett jättebadkar fyllt med vin och champagne, Cava och Prosecco. Hela vår källare har genomgått en "total remakeover" Antikmålade väggar, gamla detaljer, belysning, högre och luftigare i tak. En trappa ned har redan blivit haute couture..

Our popular wine cellar has now re-opens after a total make over. We are happy to welcome you to Stockholms most exciting and charming wine cellar/champagnebar. Start the evening with a variety of hors d'oeuvres standing around this unique vat loaded with champagne, Cava and Prosecco. Prinsens vast experience and rich Swedish heritage in cuisine, combines with its ideal facilities to make it the right choice for small businesses, art galleries and executive boards. We specialize in hosting advertising presentations, wine tasting, theme lunches & social events

Kontakta oss för mer information eller andra önskemål:
08-611 13 31 - matsalen@restaurantprinsen.se

• DRYCKESFÖRSLAG •

ÖL BEER

Prinsens öl "Underdog".....	57:-
Wisby Pils.....	58:-
Old Gold.....	58:-

VITA VINER WHITE WINES

2007 Gentil, Hugel, Alsace, Frankrike.....	425:-
2007 Chablis, L'Énglatière.....	580:-
2006 Sancerre, Fournier, Vieilles Vignes.....	665:-
2006 Pinot Gris, DoM. Ostertag, Alsace.....	715:-

RÖDA VINER RED WINES

2007 Kaapzicht Cabernet/Merlot.....	545:-
2007 Prinsens Chianti Classico.....	585:-
2005 Rosso del Rospo.....	595:-
2006 Pago Capellanes, Ribera del Duero.....	955:-

ALKOHOLFRIIT NON ALCOHOLIC

Sutter Home Premium White/Red.....	99:-
------------------------------------	------

Prova

PRINSENS EGEN
COGNAC VSOP

PRINSEN'S

OSTAR

VÄLLAGRADE OSTAR FRÅN
ANDROUET

FRENCH CHEESES FROM
ANDROUET
Camembert

Abbaye de Belloc
Fourme d' Ambert

65:-/p.p/ost

• VÅRA DESSERTVINER •

6cl

Wares Otima 10Y0 Tawny Port.....	96:-
2003 Passito del Rospo, Toscana.....	126:-
2001 Banyuls, Frankrike.....	144:-
2007 Muscat Beaumes de Venise.....	144:-
2000 Chateau Rieussec Sauternes.....	156:-

ÖPPETTIDER: MÅN-FRE 11.30-23.30 LÖR 13.00-23.30 SÖN 17.00-22.30 TEL. 08-611 13 31 RESTAURANGPRINSEN.SE



VÄLKOMMEN!