

. MENU PRINSEN CLASSIC.

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

FÖRÄTT • STARTER

Toast Skagen Petit med Kalixlöjrom
Handpillade räkor, dill, gräslök, pepparrot, mayonaise,
gräddfil på toast.
Toasted bread, fresh shrimps, horse radish, mayo



VARMRÄTT • MAIN COURSE

Prinsens klassiska: Biff Rydberg
Filé av ekologisk oxfilé med lök, potatis i kuber med
senapsmousse och äggula
Pan fried fillet of beef, onion and potatoes in cubes



EFTERRÄTT • DESSERT

Prinsens handrullade tryffel av 70% Valrhonachoklad
Med passerade gubbar och litet grädde
Truffle of chocolate with whipped cream

PRIS 485:-

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

• 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'Englatière.....	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:-
------------------------------------	------



TILL MATEN

• VINPAKET TILL MENYN.

Vår sommelier rekommenderar:

2008 L. Miquel chardonnay vignier
2007 Prinsens chianti classico
2001 Banyuls grand cru



Pris: 390:-
(1 glas till förrätten,
2 glas till varmrätten,
4 cl till desserten)

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:-

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@restaurangprinsen.se

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!