

# PRINSENS SÄLLSKAPSMENY.

BISTRO · RESTAURANG · VIN · CHAMPAGNE

CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE ETABL 1897 CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE

## FÖRÄTTER · STARTERS

- Löjrom från fiskare Allan Lutstöm i Nikkala by i Kalix**.....255:-  
Serveras med gräddfil, lök, citron och toast  
*Whitebait roe "Gran Cru", sour cream, onion, toasted bread*
- Crêpes fylld med lax och lagrad matjesill** .....139:-  
Serveras med sauterad färsk spenat och vin blanc sås  
*Crêpes of salmon and icelandic herring with vin blanc sauce*
- Toast Skagen toppad med Kalixlöjrom** .....169:-  
Handpillade räkor, dill, gräslök, pepparrot, mayonaise, gräddfil på smörstekt bröd  
*Toasted bread, fresh shrimps, horse radish, herbs, mayo* mindre /smaller 99:-

## VARMRÄTT · MAIN COURSE

- Klassisk Wallenbergare** .....199:-  
Med potatispuré, småärtor och lingon  
*Minced filet of veal blended with yolks and cream*
- Vår berömda sallad av scampi och räkor** .....240:-  
Handpillade räkor, eko-flod-scampi & grönsaker i cajun  
*Like warm salad of shrimps, tiger prawns in cajun sauce*
- Biff Rydberg** .....289:-  
Oxfile, lök, potatis, senaps mousse  
*Filet of beef, potatoes and onion in cubes with mustard*
- Queneller au poisson "Soto Mayor"** .....199:-  
Våra klassiska queneller med champinjoner i sauce vin blanc och ris pilaff  
*Classic quenelles of fish and shell fish in sauce "Soto Mayor"*
- Fiskgryta Brut Bar med aioli**.....225:-  
Vår fond bouillabaisse med dagens färsk fiskar och musslor  
*Fish stew brasserie style with fish and clams*
- Kokt färsk Oxbringa med pepparrot och duxell av syltade svampar**.....249:-  
Serveras med säsongrotsfrukter, småpotatisar, duxell av syltade svampar  
*Brisket, pickled mushrooms, root vegetables, horseradish*
- Grillad krokhängd rygghfilé "Grand Cru" av Black Angus Beef**.....379:-  
Serveras med sauce bearnaise och french fries  
*Char coal grilled tender striploin with sauce bearnaise*

## DESSERTER · DESSERT

- ryffel av Valrhonachoklad**.....69:-  
*Our famous truffle of Valrhona chocolate*
- Crème Brulé classic med liten kula chokladsorbet**.....99:-  
*Crème Brulé with sorbet of chocolate*
- Våra hemlagade glassar** .....69:-  
*Home made assorted ice creams*

