

POETENS 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.

Wine package to the menu
Vår sommelier rekommenderar:
Ett glas prinsens champagne
2005 Rosso del Rospo Cab. Sauv.
2007 Ben ryé passito de pantelleria



1 glas till förrätten
2 glas till varmrätten
6 cl till desserten
Pris : 529:-

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 ER • STARTERS

Capuccino av kräftsoppa
A cappuccino of crayfish soupe

Vår klassiska Toast Skagen Petite toppad med löjrom
Handpillade räkor, dill, gräslök, pepparrot, mayonaise,
gräddfil på toast

*Toasted bread, fresh shrimps, horse radish, mayonnaise and
whitebait roe*

VARMRÄTT • MAIN COURSE

Grillad krokhängd ryggbiff "Grand Cru"
av Black Angus Beef

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

EFTERRÄTT • DESSERT

Crème Brulée Classic med liten kula chokladsorbet
Serveras med nygjord sorbet av Valrhona choklad
Truffle of chocolate with whipped cream

PRIS 790:-

FÖR OVAN MENY. EXKL. DRYCK. GÄLLER OM MINIMUM 10 PER-
SONER ELLER FLER SAMLAS KRING OVAN ALT.

KVÄLLEN PÅ PRINSEN

Välkommen till Stockholms häftigaste och charmigaste cham-
pagnebar/vinkällare. Du kan börja kvällen med ett champag-
nemingel runt stans mest omtalade champagnedisk. Ett jätte-
badkar 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-opened after a total make over. We are happy
to welcome you to Stockholms most exciting and charming winecellar/cham-
pagnebar. Start the evening with a variety of hors d'oeuvres standing around
this unique bar loaded with champagne, Cava and Prosecco. Prinsen's 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'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:-
------------------------------------	------

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!