

# FÖRFATTARENS 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

## FÖRÄTT ER • STARTERS

Capuccino av kräftsoppa  
*A cappuccino of crayfish soupe*

**Pata Negra Gran Reserva, Iberico, Salamanca**  
Serveras med rostad brioche och färsk getost  
*Pata Negra ham, aged 40 months, served with brioche and goat cheese*



## VARMRÄTT • MAIN COURSE

Ångad filé av hälleflundra med räkor och pepparrot  
Serveras medbrynt smör, pocherat ägg och färsk potatis  
*Steamed fillet of halibut with shrimps, poched egg and horse radish*



## EFTERRÄTT • DESSERT

**Cheesecake**  
Serveras med nygjord sorbet och jordgubbskompott  
*Cheesecake with home made sorbet*

**PRIS 845:-**

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

## KVÄLLEN PÅ PRINSEN

Välkommen till Stockholms häftigaste och charmigaste champagnebar/vinkällare. Du kan börja kvällen med ett champagne-mingel 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-opened after a total make over. We are happy to welcome you to Stockholms most exciting and charming winecellar/champagnebar. Start the evening with a variety of hors d'oeuvres standing around this unice vat 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'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:-
-------------------------------	-----------



TILL MATEN

## • VINPAKET TILL MENYN •

Wine package to the menu  
Vår sommelier rekommenderar:  
Ett glas Fino Sherry  
2006 Colterenzio Sauvignon Blanc  
2007 Muscat Beaume de Venisse



1 glas till förätten  
2 glas till varmrätten  
6 cl till desserten  
Pris : 478:-

## TILL KAFFET REKOMMENDERAR VI

<b>CALVADOS</b>	<b>1CL</b>
Groult Reserve	.....34:-
Croult 15 år	.....39:-
Groult Venerable	.....45:-

<b>COGNAC</b>	<b>1CL</b>
Prinsens cognac VSOP	.....34:-
Grönstedts Cognas XO	.....38:-

<b>WHISKY</b>	<b>1CL</b>
Prinsens Scotch	.....31:-
Famous Grouse	.....34:-
Laphroaig	.....38:-

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

## Priva 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!