



• PRINSENS MENY •



BISTRO · RESTAURANG · VIN · CHAMPAGNE

CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

ETABL 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



Les apéritifs classique GRAND CLASSICS



Ginger Martini calvados, fresh ginger, lemon, mint.....135:-	Mango Martini absolut, fresh mango, lemon135:-
Kir Royal crème de cassis, champagne125:-	Passion Martini absolut, fresh mango, lemon 135:-
Kir Imperial crème de framboise, champagne125:-	Champs Elysées crème de fraise, cointreau, champagne .125:-

• Starters Förrätter •

Vår klassiska Toast Skagen toppad med Kalixlöjrom

Handpillerade räkor, dill, gräslök, pepparrot, mayonaise, gräddfil på toast
Toasted bread, fresh shrimps, horse radish, mayo.....smaller 129:-/ classic 189:-

Löjrom från fiskare Allan Lutström i Nikkala by i Kalix

Vi serverar utan trix och krussiduller, med gräddfil, lök, citron och toast
Toasted bread, white bait roe, sour cream & onion...smaller 189:-/ classic.255:-

VÅR KLASSISKA STORA SILLBRICKA

Vår berömda sillbricka. Fem inläggningar av frugan.
2 - 4 pers förrätt alt en fullgod huvudrätt. med
hembakad knäckebröd, västerbotten, rödlök, färska potatisar!
Our famous tray of oak filled with home made herrings.

- CITRONSILL • SILL YOGHURT • MATJESILL • SILL MADEIRAVIN •
- BRANTEVIKARE • 189 KRONOR

• Starters Förrätter •

La selection Classique - Ett urval av våra favoriter

1. Lättrökt lax med riven pepparrot 2. Petit Skagen 3. Matjesill
4. Löjrom från Kalix med gräddfil, lök och toastbröd
A selection of our classics:
1. Lightly smoked salmon 2. Skagen (shrimps with horse radish & mayo)
3. Whitebait roe with sour cream 4. Pickled herring.....215:-

Soppa av jordärtskockor från koloninlotten i Stora Ängby

Serveras med hemlagad ravioli fylld med scampi
Soupe of Jerusalem artichoke and ravioli stuffed with scampi.....179:-

Pata Negra Gran Reserva, lagrad 40 mån. Iberico, Salamanca 50g

Serveras med rostad brioche och färsk getost
Pata negra ham 40 months with brioche and goat cheese.....215:-

BRUT BAR

Brut Bar Startup

3 ostron FdC & glas kall Prosecco 99:-

Huitre/Ostron

Fine de Claire st 32:- Svenska flatostron från Grebbestad st 42:-

Räkor med mayo och toastbröd 199:-

• Fisk · Skaldjur · Fish · Shellfish •

Fiskgryta Brut Bar med aioli

Vår fond bouillabaisse med dagens färska fiskar & musslor
Our fish stew with daily fresh fishes and clams.....225:-

Helstekt rödtunga Grenobloise

Serveras med rödbetor, kapris och kokt färske potatis
Lemon sole meuniere with beetroots and capers.....325:-

Ångad filé av hälleflundra med räkor och pepparrot

Serveras med brynt smör, pocherat ägg och färsk potatis
Steamed fillet of halibut with poched egg, shrimps and horse radish.....335:-

Salad au crevette tigrée: Klassisk sallad av tigerräkor i cajundressing

Wok med grönsaker & tigerscampi i kryddig dressing med plocksallad
Our salad of shrimps and vegetables.....mindre 179:-/249:-

Från Brut Bar: Räkor med mayo och toastbröd (tisdag - söndag)

En sommarklassiker: Färska räkor från smögen med vår hemgjorda mayo
Fresh shrimps from Smögen with mayo and toasted bread.....199:-

Vår fiskburgare på torsk från Tromsö med pommes frites

Torsk och räkburgare med Mannerströmsalsa (kaviar, gräddfil, gräslök, rödlök)
Our classic fishburger of cod with french fries & caviardressing.....239:-

• From the char coal grill •

Grillad krokhängd ryggbiff "Grand Cru" av Black Angus Beef

Serveras med sauce bearnaise och french fries
Char coal grilled tender striploin with sauce bearnaise.....379:-

Grillad spansk spädgris (Patanegra) med vårsallad

Med bakad paprika fylld med färskost, grillad vårlök & citronconfit
Roasted Iberico piglet - cottage cheese stuffed pepper & grilled spring onion.295:-

Ekplankan: Unglammrygg på sitt ben med korv av lamm, getost & örter

Serveras med potatistarte och oxsvansfond
Rack of lamb on oak tray, hand made sausage, tarte of potatoe.....315:-

Gödkalvytterfilé med Västerbottenpolenta

Med smörstekt kalvbräss, sparris och vittvinsvelouté
Fillet of veal with fried sweetbreads, polenta of Västerbotten & asparagus.....295:-

PLAT DU JOUR

det får du inte missa

Ljumen gravad ekologisk lax från Tromsö

Serveras med trädgårdssallad, färsk potatis, sparris och senapsdressing
Lightly cured organic salmon with sallad, new potatoes & asparagus.....199:-

• Slow food cooking •

Honungsglaserad fläksida med grillad salsiccia & krämig cole slow

Rimrad fläksida bräserad i örter och vittvin. Med oxsvansbuljong och tomat
Honeyglazed side of pork with grilled salsiccia and creamy cole slow.....285:-

Vitvinsbräserad kalvbog med risotto

Serveras med ragu på tomat, fänkål och champinjoner med kalvbuljong
Slow food braised shoulder of veal with ragu of tomato, fennel & mushrooms....259:-

Bröst av svensk gårdskalv i dillsås

Med morötter och lök med dill och småpotatisar
Breast of veal in swedish dill sauce with carrots.....269:-

Antipasti Verde

Prinsens sommartallrik med grillad sparris, västerbottenpolenta,grillad getostfylld paprika, Niceoliver, grillad vårlök, och soyamajo
Grilled asparagus, polenta with Västerbottencheese, grilled pepper stuffed with goat cheese, grilled scallion and soyamajonnaise.....215:-

• VÅRA KLASSIKER / OUR CLASSICS •

* PRINSENS KLASSISKA BIFF RYDBERG *289:-
our classic dish with mustard mousse & eggolk

* VÅR KLASSISKA WALLEBERGARE *199:-
minced fillet of veal blended with vipped cream & yolks

* VÅRA HANDGJORDA SMÅKÖTTBULLAR *179:-
hand made small meat balls in cream sauce

* SALLAD AV GAMBAS & GRÖNSAKER I CAJUNN *249:-
luke warm salad of shrimps, vegetables in cajunn dressing

• Dessert •

Handgjorda små mini praliner.....29:-

Vår / Our famous truffle of Valrhona chocolate.....79:-

Våra hemlagade glassar - home made assorted ice creams.....st 69:-/3 st 99:-

Årets första rabarber - Cheesecake med rabarbersorbet

Serveras med kompott av gubbar och rabarber
Cheesecake with rhubarb sorbet.....125:-

Liten soufflé av jordgubb med hemlagad vaniljglass

Serveras med liten nötbrownie
Our soufflé of strawberries with homemade vanilla ice cream 139:-

Ostar / cheese from / från lagerhållaren Androuet

Camembert - Abbaye de Belloc - Fourme d'Ambertst 65:-

Vår berömda varma fondant av Valrhonachoklad med apelsinsorbet

Fondant of chocolate, with varm ganache & orangesorbet.....125:-

Prinsens Crème Brulée med tartlett på vaniljkräm och färska bär

With tartlett of vanillacream.....125:-

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



FÖR DRYCK SE ANDRA SIDAN