



.PRINSENS MENY.

BISTRO · RESTAURANG · VIN · CHAMPAGNE



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

ETABL 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE

• starters förrätter •

Vår klassiska Toast Skagen toppad med Kalixlöjrom

Handpillade räkor, dill, gräslök, pepparrot, mayonaise, gräddfil på toast
Toasted bread, fresh shrimps, horse radish, mayo.....mindre 99:-/ classic 169:-

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 from Kalix with sour cream & onion.....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.

• **CTRONSILL** • **SILL YOGHURT** • **MATJESILL** • **SILL RÖDVIN** •
BRANTEVIKARE • 189 kronor

• starters förrätter •

Små gratinerade crêpes fyllda med gravad lax och matjesill

Serveras med hackat ägg, brynt smör och löjrom
Crepes of salmon and icelandic herring with withe bait roe..... 169:-

Brassato 24 tim. rostbiffsrygg med anklervpastej

Bräserverad rygg av rostbiff med sandwich av anklervpastej med tunnt krispigt flarn
Braissed roast beef 24 h. with terrinne of duck liver..... 169:-

Nu du; Toast Pelle Jansson på vårt lilla vis

Skivor av välhängd oxfile, olivolja, rödlök, Kalixlöjrom & krämig gula
Toast our style, with raw fillet of beef, bleek roe och red onion..... 210:-

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..... 199:-

BRUT BAR

Brut Bar Startup: 3 ostron FdC & glas kall Prosecco (italienskt bubbel) 99:-

Plateau: Nykokta svenska havskräftor, mayo, bröd, citron st 99:-

Plateau Huitre/Ostron: 2 Belon Irl, 2 FdC, 2 Vertes 198:-

Silverskålen: Smögenräkor med mayo, bröd, citron 199:-

Huitre/Ostron: Belonostron från Irland st 34:-

Huitre/Ostron: Poissy, ett större FdC från Frankrike st 32:-

Huitre/Ostron: Vertes från Frankrike st 32:-

Huitre/Ostron: Fine de Claire från Frankrike st 30:-

Huitre/Ostron: Svenska flatostron (Belon) från Grebbestad st 42:-

Plateau Brut Bar: 2 Belon Irl, 2 FdC, 2 Vertes 2 Grebbestad. 2 havskräftor 395:-

• 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:-

Rödtungafilé meuniere fylld med matjessill och dill

Serveras med gräddkokt spenat och forellrom
Lemon sole meuniere with spinach in cream..... 279:-

Friterad torskrygg med riven pepparrot

Serveras i nykokt fiskfond, mayo-orientale och varm gurka med färsk spenat
Depp-fried Loin of cod with horse radish, mayo orientale and spinach..... 275:-

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 169:-/240:-

Från Brut Bar: Moules Marinier med pommes frites

Musslor kokta i lök, vin, fond, grädde, persilja med aioli och pommes
Moules Marinier with pomme de frit..... 189:-

Quenelles au poisson "Soto Mayor"

Våra klassiska queneller med champinjoner i sauce vin blanc med ris pilaff
Classic quenelles of fish and shell fish in sauce "Soto Mayor"..... 199:-

• 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:-

Rostad spansk spädgris (patanegra), färsk spenat, bönor & örter

Rostad i honung, chili, vitlök, vin och citron. Serveras med bönor i tomat
Roasted Iberico piglet wind farmers beans and tomato..... 279:-

Involtini di manzo: toscanska tantens vis; rullad välhängd entrecôte

Från den toscanska byn "heliga änglarnas kulle". Entrecôte, panchetta
Roulade of entrecôte from my favorite osteria in tuscany..... 299:-

Grillade tapanadeglacerade kotletter av hjort

Serveras med vår hemkokta örtketchup och gratineradfetaost
Grilled chops of Venisson with home made herb ketchup.....279:-

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..... 285:-

• silver réchaud at the table •

Schweizerschnitzel "Cordon Bleu" kalvryggfilé (klassiker i comeback)

Fyllt med bayonne & ementhalerost. Serveras med ljummen potatissallad, brysselkål,
ärtor och citron, på fat med silver-réchaud vid bordet
Schitzel Cordon Bleu with salad of potato & vegetables..... 269:-

• plat du jour du inte får missa •

Kalvfriccadeller, risotto, tomat, aioli..... 189:-

Nybakad spaghetti Arrabiata (tomater Sicilien)..... 169:-

• slow food cooking •

Bressekyckling bräserverad i Rieslingvin

Äkta Bressekyckling bräserverad i Alsace Rieslingvin, fond, grädde, svamp och lök
Bresse chicken in Riesling wine..... 279:-

Oxkind med tryffelpuré med grönsaker från sin vacumbräservering

Slow foodbakad oxkind med stekt lök
Cheek of beef with pan-fried onion and cream of truffle..... 259:-

Kokt färsk Oxbringa med pepparrot och duxell av syltade svampar

Serveras med säsongrotfrukter, småpotatisar, duxell av syltade svampar
Brisket, pickled mushrooms, root vegetables, horse radish..... 249:-

• våra klassiker / our classics •

* Prinsens klassiska biff rydberg *289:-
our classic dish with mustard mousse & eggolk

* Vår klassiska wallenbergare *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 *240:-
luke warm salad of shrimps, vegetables in cajunn dressing

• dessert •

Handgjorda små petit fourer och praliner.....39:-/22:-

Vår / Our famous truffle of Valrhona chocolate.....69:-

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

Fransk tarte av päron och choklad med nygjord vaniljglass

French style tarte of pear and chocolate..... 99:-

Varm soufflé av passionsfrukt med romdränkta minimazariner

Our famous soufflé of passion fruit with & ice cream..... 159:-

Ostar / cheese from / från lagerhållaren Androuet

Camembert - Cantal Salers - Fourme d'Ambertst 65:-

Vår berömda varma fondant av Valrhonachoklad med ganache & glass

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

Crème Brulée med sorbet av choklad

With sorbet of chocolate..... 125:-

