

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
LUNCH

FÖRRÄTTER		
CHARCUTERIE	180:-	
80 g serranoskinka, serveras med oliver		
ESCARGOT	175:-	
Sniglar gratinerade i vitlök & Roquefort, serveras med rostad brioche		
TARTE À L'OIGNON	165:-	
Karamelliserad lökpaj gratinerad med gruyèreost, serveras med dijon & cornichons		
LÖJROM	190:-	
Smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök		
STEAK TARTARE	195:-	
Tärnad rå oxfilé med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan		
SKALDJUR		
OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4		
Serveras med mignonette, citron & tabasco 35:-/st 3st/100:- 6st/190:- 12st/345:-		
TOAST SKAGEN	195:-/295:-	
Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche		
RÖKTA & FÄRSKA RÄKOR	275:-	
Serveras med aioli & rostat brioche		
KOKT KRABBA	165:-/285:-	
Serveras med hovmästarsås & rostat brioche		
KOKT HUMMER	350:-/595:-	
Serveras med aioli, citron & rostat brioche		

SKALDJURSPLATEAU		
½ Hummer		
½ Krabba		
Färska & rökta räkor		
Skagenröra		
3st fine de claire no.4		
Brioche, citron & aioli		
	895:-	

PLAT DU JOUR		
165:-		
MÅNDAG		
LAX		
Med vitvinssås, blomkålspuré & hasselnötter		
GRILLAD SVENSK GÅRDSKYCKLING		
Med grillad hjärtsallad, pommes allumettes, sotad citronaioli, jos de poulet & parmesan		
TISDAG		
PANERAD SEJ		
Med remoulad, dillkokt potatis, gröna ärtor & citron		
POTATISGNOCCHI		
Med salsiccia, ädelost & fänkål		
ONSDAG		
TORSK		
Med brynt smör, pepparrotsvisp, räkor & potatissomp		
TEXAS CHILI		
Med bönsalsa, avokado, gräddf, tortillakrisp & ris		
TORSdag		
GRILLAD TONFISK		
Med stekt pak choi, cashew, hoisin, & ris		
FLÄSKSCHNITZEL		
Med chorizomajo, kålsallad & grillad potatis		
FREDAG		
FISK & SKALDJURSGRYTA		
Med krutonger & aioli		
GRILLAD FLANKSTEK		
Med tomatsallad, pommes frites & sauce béarnaise		

DESSERTER		
CRÈME BRÛLÉE	105	
MISTER FRENCH'S KAFFEGODIS	45	
GLASS/SORBET	60	
Fråga din servis efter dagens smak		

HUVUDRÄTTER		
OMELETTE	180:-	
Med färskost, Gruyèreost & spenatsallad		
+Kallrökt lax	45:-	
+Rökt skinka	35:-	
CAESARSALLAD	235:-	
Romansallad med knaperstekt bacon, parmesan, krutonger & rostad kyckling		
RÄKSALLAD	275:-	
Handskalade räkor med krispsallad, rädisor, tomat, kokt ägg & Rhode Island-dressing		
KÖTTBULLAR	225:-	
Med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka		
GRAVAD LAX	195:-	
Med dillstuvad potatis & citron		
STEAK TARTARE	310:-	
Tärnad rå oxfilé med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan		
serveras med pommes frites & grönsallad		
ENTRECÔTE	295:-	
Stekt entrecôte med pommes frites, tomatsallad, vitlökssmör & rödvinssås		
SOTAD SPETSKÅL	165:-	
Med bakad tomat, rostad mandel & burratacrème		

DRYCK		
FATÖL		
Carlsberg Export	78	
Brooklyn Stonewall IPA	84	
FLASKÖL		
Carlsberg Hof	78	
Kronenbourg 1664 Blanc	84	
NCB, 100W IPA	96	
ALKOHOLFRITT		
Läsk	55	
Red Bull	69	
Carlsberg 0,5%	62	
Kronenbourg 1664 Blanc 0,0%	68	
French Bloom Sparkling Wine	98	
Mocktail	88	

VIN		
MOUSSERANDE		
Gran Buque Cava	135/695	
Moët & Chandon Brut Impérial	185/1095	
VITT		
Le Pichet Blanc, FRA	140/645	
Kein Name, Riesling, GER	150/685	
Louis Robin, Chablis, FRA	175/795	
MERF, Chardonnay, USA	185/835	
RÖTT		
Le Pichet Rouge, FRA	140/645	
Château Bonnet, Bordeaux, FRA	160/715	
Famille Roux, Les Côtilles, Pinot Noir, FRA	175/795	
Black Stallion, Cabernet Sauvignon, North Coast, USA	195/895	
ROSÉ		
Rosé d'Éte, , FRA	140/645	
Ch. d'Esclans, Whispering Angel, FRA	185/835	