

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
LUNCH

FÖRRÄTTER	
LES CHARCUTERIE	195
Franska charkuterier med tillbehör	
ESCARGOT	175
Sniglar gratinerade i vitlökssmör, serveras med rostad brioche	
BURRATA	210
Med marinerade tomater, pistagenötter, olivolja, balsamico & rostad brioche	
TOAST SKAGEN	185
Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche	
SVENSK LÖJROM	190
Smörstekt brioche, citronsmetana, silverlökl & gräslök	
STEAK TARTARE	195
Tärnad rå oxfilé, ostcrème, picklad jalapeño, krispig surkål & riven ruyère	

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

Fråga oss gärna om ursprunget på vårt kött & informera oss om era allergier
Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i kombination med alkohol.

PLAT DU JOUR 175	
MÅNDAG	
GRATINERAD LAX	
Med röd pesto, parmesan, jalapeñostekt spetskål & krispig jordärtskocka	
GRILLAD SVENSK GÅRDSKYCKLING	
Med ank”Brandad”, tryffelsky & stekta tomater	
TISDAG	
SOTAD TONFISK	
Med risotto ”rapa rossa”, Ratatouille, getostcrème & rostade valnötter	
"PULLED PORK BURGER"	
På brioche med picklad gurka & tryffelpeskorino serveras med sötpotatis pommes & gräslöksmajonnäs	
ONSDAG	
FRITERAD PANKOPANERAD FISK	
Med aioli, gröna örter & potatisstomp	
"BŒUF BOURGUIGNON"	
Med potatispuré, cornichons & gräslök	
TORSDAG	
BAKAD KOLJA	
Med blomkålspué, rostade hasselnötter & sandefjordsås	
FRITERAD FLÄSKSCHNITZEL	
Med vitlökssmör, rödvinssås, brytböner & potatissallad	
FREDAG	
FISK- OCH SKALDJURSGRYTA	
Med krutonger & aioli	
HELGRILLAD TRI TIP	
Med ”pico di gallo”, chimichurri, rostad majs & country fries	

DESSERTER	
CRÈME BRÛLÉE	75/120
MISTER FRENCH'S KAFFEGODIS	45
GLASS/SORBET	70
Fråga din servis efter dagens smak	

HUVUDRÄTTER	
OMELETTE	180
Med färskost, Gruyèreost & spenatsallad	
+Kallrökt lax	45
+Rökt skinka	35
CAESARSALLAD	235
Romansallad, caesardressing, parmesan och krutonger serveras med grillad kyckling & bacon	
RÄKSALLAD	275
Handskalade räkor med krispsallad, rädisor, tomater, kokt ägg & Rhode Island-dressing	
KÖTTBULLAR	225
Med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & pressgurka	
TOAST SKAGEN	295
toppas med löjrom, rödlök & rostad brioche	
GRAVAD LAX	195
Med dillstuvad potatis & citron	
STEAK TARTARE	310
Tärnad rå oxfilé, ostcrème, picklad jalapeño, krispig surkål & riven ruyère	
serveras med pommes frites & grönsallad	
ENTRECÔTE	465
Serveras med café de paris smör, pommes frites, tomat & grönsallad	
KYCKLINGSHNITZEL	195
Serveras med espelettemajonnäs, broccolini, picklad jalapeño & friterad vitlök	
FRITERAD TOFU	175
Med stekt broccolini, krispig vitlök, yuzo-vinägrette, puffat ris & miso-aioli	

DRYCK		VIN	
FATÖL		MOUSSERANDE	
Carlsberg Export	82	Faustino, Cava, ESP	135/695
Brooklyn Stonewall IPA	88	Moët & Chandon Brut Impérial, FRA	185/1095
FLASKÖL		VITT	
Carlsberg Hof	82	Le Pichet Blanc, FRA	140/645
Kronenbourg 1664 Blanc	88	Kein Name, Riesling, GER	150/685
NCB, 100W IPA	92	Louis Robin, Chablis, FRA	175/795
		Merf, Chardonnay, USA	185/835
ALKOHOLFRITT		RÖTT	
Läsk	55	Le Pichet Rouge, FRA	140/645
Red Bull	69	Château Bonnet, Bordeaux, FRA	160/715
Carlsberg 0,5%	62	Famille Roux, Les côtilles, Pinot noir, FRA	175/795
Kronenbourg 1664 Blanc 0,0%	68	Black Stallion, Cabernet sauvignon, North coast, USA	195/895
French Bloom Sparkling Wine	98	Bolla, Le poiane, Valpolicella Ripasso, ITA	160/720

Fråga oss gärna om ursprunget på vårt kött & informera oss om era allergier
Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i kombination med alkohol.