

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
LUNCH

FÖRRÄTTER

CHARCUTERIE Serrano grand reserva & tryffelsalami	195:-
ESCARGOT Sniglar gratinerade i vitlöksmör, serveras med rostad brioche	175:-
BURRATA Med avokado, pistagenötter, olivolja, balsamico & rostad brioche	210:-
TOAST SKAGEN Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche	185:-
SVENSK LÖJROM Smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök	190:-
STEAK TARTARE Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes alouettes & almnäs tegel	195:-

SKALDJUR

OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4 Serveras med mignonette, citron & tabasco 35:-/st 3st/100:- 6st/190:- 12st/345:-	
RÖKTA & FÄRSKA RÄKOR Serveras med aioli & rostad brioche	275:-
KOKT KRABBA Serveras med hovmästarsås & rostad brioche	165:-/285:-
KOKT HUMMER Serveras med aioli, citron & rostad brioche	350:-/595:-

SKALDJURSPLATEAU

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

895:-

PLAT DU JOUR

165:-

MÅNDAG

GRILLAD LAX

Med betor, chèvrecrème, valnötter, smörbakad potatis & krispig grönkål

GRILLAD SVENSK GÅRDSKYCKLING

Med dragonsås, glaserade morötter & friterad potatis

TISDAG

BAKAD KUMMEL

Med vitvinssås, rökt forellrilette, kokt potatis & petit pois

KRISPIG FLÄKSIDA

Med ris, gurksallad, sjögräs & hoisinsås

ONSDAG

GRILLAD TONFISK

Med "pico de gallo", chimichurri, rostad majs & grillad potatis

HALSTRAD OXBRINGA

Med lötsky, saltgurka, cidersenap & rostade rotsaker

TORSDAG

TORSKRYGG

Med hummersås, grönsaksjullienne & potatispuré

FLÄKSKNITZEL

Med svampsås & brysselkål & stekt potatis

FREDAG

FISK & SKALDJURSGRYTA

Med krutonger & aioli

GRILLAD FLANKSTEK

Med tomatsallad, pommes frites & sauce béarnaise

DESSERTER

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

HUVUDRÄTTER

OMELETTE Med färskost, Gruyèreost & spenatsallad +Kallrökt lax 45:- +Rökt skinka 35:-	180:-
CAESARSALLAD Grillad kycklinglårfileé parmigiano reggiano, tomat, gurka, silverlök, crust på rökt fläksida	235:-
RÄKSALLAD Handskalade räkor med krispsallad, rädisor, tomater, kokt ägg & Rhode Island-dressing	275:-
KÖTTBULLAR Med potatispuré, gräddsås, råörda lingon & pressgurka	225:-
TOAST SKAGEN toppas med löjrom, rödlök & rostad brioche	295:-
GRAVAD LAX Med dillstuvad potatis & citron	195:-
STEAK TARTARE Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes alouettes & almnäs tegel serveras med pommes frites & grönsallad	310:-
ENTRECÔTE Serveras med café de paris smör, pommes frites, tomat & grönsallad	465:-
SVAMPRISSOTTO Med jordärtskockschips & parmesan	165:-

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 Faustino, Cava, ESP 135/695 Moët & Chandon Brut Impérial, FRA 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 Bolla, Le poiane, Valpolicella Ripasso, ITA 160/720	
ROSÉ Rosé d'Éte, FRA 140/645 Ch. d'Esclans, Whispering Angel, FRA 185/835	

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.

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.