MISTER FRENCH STOCKHOLM

BONJOUR

@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

LUNCH

FÖRRÄTTER

LES CHARCUTERIE 195
Franska charketurier med tillbehör

ESCARGOT 175
Sniglar gratinerade i vitlökssmör, serveras med rostad brioche

BURRATA 210
Med avokado, pistagenötter, olivolja, balsamico & rostad brioche

TOAST SKAGEN 185
Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche

SVENSK LÖJROM 190
Smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök

STEAK TARTARE 195
Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes alumettes & almnäs tegel

SKALDJUR

OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4
Serveras med mignonette, citron & tabasco
35/st 3st/100 6st/190 12st/345

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 175

MÅNDAG
GRILLAD LAX
Med stekt tomat, gräslöksmajonäs & pommes écrasé
GÅRDSKYCKLING SUPREME
Med kycklingvelouté, glaserade äpplen & ris

TISDAG
KRYDDSTEKT TONFISK
Med grön currysås, kokosris & stekt pak choi
STEKT FLÄSKSIDA
Med aioli, pressgurka, senapsäpple & rostad potatis

ONSDAG
PANERAD SEJ
Med skagenrör, gurksallad, brynt smör & kokt potatis
VILTKALOPS
Med svamp, stekt pumpa & inlagda betor

TORSDAG
LÄTTBAKAD KOLJA
Med citronsmörsås, grön ärtpuré & pommes duchesse
FLÄSKSCHNITZEL
Med skogssvampsås, baconstekt rotselleri & svartvinbärscoulis

FREDAG
FISK- & SKALDJURSGRYTA
Med aioli & krutonger
GRILLAD FLANK
Med tomatsallad, bearnaisesås & pommes frites

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE 75/120

MISTER FRENCH'S KAFFEGODIS 45

GLASS/SORBET 70
Fråga din servis efter dagens smak

Fråga oss gärna om ursprunget på vårat 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.

HUVUDRÄTTER

OMELETTE 180
Med färskost, Gruyerèost & spenatsallad
+Kallrökt lax 45
+Rökt skinka 35

CAESARSALLAD 235
Grillad kycklinglårfilé parmigiano reggiano, tomat, gurka, silverlök, crust på rökt fläsksida

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 med gräslöksmajonnäs, pommes alumettes & almnäs tegel
serveras med pommes frites & grönsallad

ENTRECÔTE 465
Serveras med café de paris smör, pommes frites, tomat & grönsallad

FRITERAD TOFU 175
Med stekt broccolini, krispig vitlök, yuzo-vinägrette, puffat ris & miso-aioli

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 vårat 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.