

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 gräslöksmajonnäs, pommes alouettes & almnäs tegel		
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 & rostad brioche		
KOKT KRABBA	165:-/285:-	
Serveras med hovmästarsås & rostad brioche		
KOKT HUMMER	350:-/595:-	
Serveras med aioli, citron & rostad 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		
GRILLAD LAX		
Med betor, chèvrecrème, valnötter, smörbakad potatis & krispig grönkål		
"PULLED BEEF BURGER"		
Brioche, saltgurka, tryffelmajoj, picklad jalapeño & sörpotatispommes		
TISDAG		
BAKAD KUMMEL		
Med vitvinssås, rökt forellrilette, kokt potatis & petit pois		
KRISPIG FLÄKSIDA		
Med ris, gurksallad, sjögräs & hoisinsås		
ONSDAG		
TONFISK		
Med "pico de gallo", chimichurri, rostad majs & grillad potatis		
HALSTRAD OXBRINGA		
Med löksky, saltgurka, cidersenap & rostade rotsaker		
TORSDAG		
TORSKRYGG		
Med hummersås, grönsaksjullienne & potatispuré		
FLÄKSCHNITZEL		
Med svampsås & brysselkål & stekt potatis		
FREDAG		
FISK & SKALDJURSGRYTA		
Med krutonger & aioli		
GRILLAD FLANKSTEK		
Med tomatallad, 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, råörda lingon & pressgurka		
GRAVAD LAX	195:-	
Med dillstuvad potatis & citron		
STEAK TARTARE	310:-	
Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes alouettes & almnäs tegel		
serveras med pommes frites & grönsallad		
ENTRECÔTE	295:-	
Stekt entrecôte med pommes frites, tomatallad, vitlökssmör & rödvinssås		
BURRATA	165:-	
Med tomat, grillade fikon, valnötter & vinägrett		

DRYCK		VIN	
FATÖL		MOUSSERANDE	
Carlsberg Export	78	Faustino, Cava, ESP	135/695
Brooklyn Stonewall IPA	84	Moët & Chandon Brut Impérial, FRA	185/1095
FLASKÖL		VITT	
Carlsberg Hof	78	Le Pichet Blanc, FRA	140/645
Kronenbourg 1664 Blanc	84	Kein Name, Riesling, GER	150/685
NCB, 100W IPA	96	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
Mocktail	88	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.