

**BONJOUR**  
@MISTERFRENCHSTHLM  
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM  
**LUNCH**

## FÖRRÄTTER

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

## SKALDJUR

<b>OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4</b> Serveras med mignonette, citron & tabasco 35:-/st 3st/100:- 6st/190:- 12st/345:-	
<b>RÖKTA &amp; FÄRSKA RÄKOR</b> Serveras med aioli & rostad brioche	275:-
<b>KOKT KRABBA</b> Serveras med hovmästarsås & rostad brioche	165:-/285:-
<b>KOKT HUMMER</b> 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 gurksallad, Nobissås, potatisstomp & västerbottensost

### TISDAG

#### BAKAD RÖDING

Med sparrisrisotto, Gruyere & rostade hasselnötter

#### GRILLAD MEGUEZ (LAMMKORV)

Med grillad ratatouille, råstektpotatis & harrisayoghurt

### ONSDAG

#### GRILLAD TONFISK

Med nudelsallad, sojaböner, marinerat ägg & ramslöksmajo

#### KRISPIG FLÄSKSIDA

Med cidersås, senapsäpple & potatispuré

### TORSDAG

#### ÅNGAD TORSK

Med smörstekta betor, palsternackspuré & syrad pepparrotsgrädde

#### KYCKLINGSCHNITZEL

Med dragonsmör, rostad kycklingsky, potatissallad & kapisvinäger

### FREDAG

#### FISK & SKALDJURSGRYTA

Med krutong & aioli

#### GRILLAD FLANK

Med tomatsallad, pommes frites & bearnaisesås

## DESSERTER

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

## HUVUDRÄTTER

<b>OMELETTE</b> Med färskost, Gruyereost & spenatsallad +Kallrökt lax 45:- +Rökt skinka 35:-	180:-
<b>CAESARSALLAD</b> Grillad kycklinglårfile parmigiano reggiano, tomat, gurka, silverlök, crust på rökt fläskside	235:-
<b>RÄKSALLAD</b> Handskalade räkor med krispsallad, rädisor, tomat, kokt ägg & Rhode Island-dressing	275:-
<b>KÖTTBULLAR</b> Med potatispuré, gräddsås, råörda lingon & pressgurka	225:-
<b>TOAST SKAGEN</b> toppas med löjrom, rödlök & rostad brioche	295:-
<b>GRAVAD LAX</b> Med dillstuvad potatis & citron	195:-
<b>STEAK TARTARE</b> Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes alouettes & almnäs tegel serveras med pommes frites & grönsallad	310:-
<b>ENTRECÔTE</b> Serveras med café de paris smör, pommes frites, tomat & grönsallad	465:-
<b>GRILLAD GRÖN SPARRIS</b> Med friterad mandelpotatis, ramslöksmajo, rostade hasselnötter & grillad citron	165:-

## DRYCK

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

## VIN

<b>MOUSSERANDE</b> Faustino, Cava, ESP	135/695
Moët & Chandon Brut Impérial, FRA	185/1095
<b>VITT</b> Le Pichet Blanc, FRA	140/645
Kein Name, Riesling, GER	150/685
Louis Robin, Chablis, FRA	175/795
Merf, Chardonnay, USA	185/835
<b>RÖTT</b> 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
<b>ROSÉ</b> 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.