

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
LUNCH

FÖRRÄTTER	
CHARCUTERIE	195:-
Serrano grand reserva & tryffelsalami	
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 alouettes & 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 hovmästaresås & rostat brioche	
KOKT HUMMER	350:-/595:-
Serveras med aioli, citron & rostat brioche	

SKALDJURSPLATEAU	
1/2 Hummer	
1/2 Krabba	
Färska & rökt räkor	
Skagenröra	
3st fine de claire no.4	
Brioche, citron & aioli	
895:-	

PLAT DU JOUR	
165:-	
MÅNDAG	
GRILLAD LAX	
Med risotto, pesto rosso, marconamandlar & parmesan	
HELROSTAD VÅRKYCKLING	
Med grillad citronaioli, kycklingsky, rostad mandelpotatis & örtsallad	
TISDAG	
SOTAD KUMMEL	
Med spetskål, jalapeñosmör & friterad sötpotatis	
GRILLAD SVENSK PLUMA	
Med romesco, chorizo, bondpotatis & manchego	
ONSDAG	
PANERAD SEJ	
Med remoulad, gröna ärtor, citron & kokt potatis	
BOEUF BOURGUIGNON	
Med högrek, fläksida, svamp, syltlök & potatispuré	
TORSDAG	
TORSK	
Med brynt smör, räkor, pepparrot & potatisstomp	
FLÄSKSCHNITZEL	
Med kålsallad, esplettemajonnäs & pommes rissolee	
FREDAG	
ASIATISK FISK & SKALDJURSGRYTA	
Med misomajonnäs & ris	
GRILLAD KALV	
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	180:-
Med färskost, Gruyèreost & spenatsallad	
+Kallrökt lax	45:-
+Rökt skinka	35:-
CAESARSALLAD	235:-
Grillad kycklinglårfile parmigiano reggiano, tomat, gurka, silverlök, crust på rökt fläksida	
RÄKSALLAD	275:-
Handskalade räkor med krispsallad, rädisor, tomater, kokt ägg & Rhode Island-dressing	
KÖTTBULLAR	225:-
Med potatispuré, gräddsås, råörda 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 alouettes & almnäs tegel	
serveras med pommes frites & grönsallad	
ENTRECÔTE	465:-
Serveras med café de paris smör, pommes frites, tomat & grönsallad	
SVAMPRISOTTO	165:-
Med jordärtskockschips & parmesan	

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.