

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
LUNCH

FÖRRÄTTER	
CHARCUTERIE	215:-
Serranoskinka, tryffelsalami, gruyèreost & grissini	
ESCARGOTS	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 dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan	

TOAST SKAGEN	195:-/295:-
Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche	
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	
165:-	
MÅNDAG	
GRILLAD LAX	
Med jalapeñosmör, spetskål, rostad majs & sötpotatispuré	
GÅRDSKYCKLING	
Med rostad vitlökssås, pommes rissoléés, tryffelmajo & parmesan	
TISDAG	
SOTAD TONFISK	
Med kimchisallad, misomajo & ris	
"PYTT BELLMAN"	
Med äggula, rödbetor, gurka & persilja	
ONSDAG	
MANDELBAKAD SEJ	
Med smörad färskpotatis, romsås, dill & gurksallad	
FLÄSKSCHNITZEL	
Med potatissallad, citronmajonnäs & rödvinssås	
TORSDAG	
FISK & SKALDJURSGRYTA	
Med rotsaker, aioli & krutonger	
GRILLAD KALV	
Med tomatsallad, sauce béarnaise & pommes frites	
FREDAG	
À LA CARTE MENY HELA DAGEN	

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:-
GRILLAD GRÖN SPARRIS	165:-
Med dragonmajonnäs, marconamandel, rostad färskpotatis & parmesan	
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 dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan serveras med pommes frites & grönsallad	
ENTRECÔTE	350:-
Grillad entrecôte med pommes frites, tomatsallad, vitlökssmör & rödvinssås	

DRYCK		VIN	
FATÖL		MOUSSERANDE	
Carlsberg Export	78	Gran Buque Cava	135/695
Brooklyn Stonewall IPA	84	Moët & Chandon Brut Impérial	185/1095
FLASKÖL		VITT	
Carlsberg Hof	78	Xavier, Petite Blanc Till Le Pichet Blanc, FRA	140/645
Kronenbourg 1664 Blanc	84	Kein Name, Riesling, GER	150/685
NCB, Kellerbier Lager	96	Louis Robin, Chablis, FRA	175/795
NCB, 100W IPA	96	MERF, Cardonnay, USA	185/835
ALKOHOLFRITT		RÖTT	
Läsk	55	Xavier, Petite Rouge Till 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
1664 Blanc 0,0%	68	Black Stallion, Cabernet Sauvignon, North Coast, USA	195/895
Richard Juhlin Sparkling Wine	98	ROSÉ	
Mocktail	88	Connoissuer, Côtes de Gascogne, FRA	140/635
		Ch. d’Esclans, Whispering Angel, Côtes de Provence	185/835