

MISTER FRENCH STOCKHOLM

A LA CARTE

SIGNATUR COCKTAILS 169

RASPBERRY & APRICOT

Grey Goose, Apricot Brandy, hallon,
citron, äggvita & Red Bull Pink Grapefruit

CUCUMBER & ELDERFLOWER

Bombay Sapphire, St Germain
Elderflower, gurka, lime & sodavatten

RHUBARB & COCONUT

Bacardi Carta Blanca, rabarber,
citron & kokosskum

MANGO & GRAPEFRUIT

Patron Silver, mango, lime, ananas,
grapefrukt & salt

BLUEBERRY & BLACKBERRY

Bombay Sapphire, Crème de Mûre,
citron & socker

BOURBON & CARAMEL

Maker's Mark, hemmagjord
karamell, bitters, apelsinzest & havssalt

SIGNATUR SPRITZ & PITCHERS 164/625

FLOWER SPRITZ

St. Germain, Cava, citron, jordgubbar,
mynta & soda

GARDEN SPRITZ

Martini Fiero, Chandon Garden Spritz &
grapefrukt

FÖRRÄTTER

BRÖD 45
Croissant, knäckebröd & tomatsmör

OLIVER 60
Gröna nocellara oliver

TARTELETTE 2ST 95
Med rostad majs, tryffel & parmesan

CHARCUTERI 215
Serranoskinka, tryffelsalami, gruyèreost
& grissini

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

GRÖN SPARRIS 195
Med gruyèremajonnäs, krossade mandlar,
spenat & citronette

SVENSK LÖJROM 190
Smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök

STEAK TARTARE 195
Tärnad rå oxfilé med dijonnaise, cornichons,
pommes allumettes & parmesan

PEARLS BY KVICKEN

OSCIETRA CAVIAR

Japanese snowsalt limited edition
serveras med smetana, silverlök
& rostad brioche

28g - 725:-

50g - 1195:-

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.

HUVUDRÄTTER

MAJSKYCKLINGBRÖST 295
Med friterad potatis, provençalsk majonnäs,
parmesan, dragonpicklad tomat
& krispig jordärtskocka

STEAK TARTARE 310
Tärnad rå oxfilé med dijonnaise, cornichons,
pommes allumettes & parmesan
Serveras med pommes frites & grönsallad

HUMMERPASTA 380
Hummer gratinerad i chilismör & gruyèreost
med en variation på tomat & endivesallad

TRYFFELPASTA 285
Pappardellepasta med krämig tryffelsås &
parmesankrutonger

RÖDING 325
Med sotad sallad, smörsås med forellrom,
rädisa & dillslungad potatis

MOULES FRITES 295
Blåmusslor kokta i vitt vin serveras med
rostad brioche, pommes frites & aioli

SKALDJUR

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

TOAST SKAGEN halv 195 / hel 295
Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche

FÄRSKA & RÖKTA RÄKOR 275
Serveras med aioli, citron & rostad brioche

KOKT KRABBA halv 165 / hel 285
Serveras med hovmästarsås & rostad brioche

KOKT HUMMER halv 350 / hel 595
Serveras med aioli, citron & rostad brioche

SKALDJURSPLATEAU

½ hummer, ½ krabba,
färska & rökta räkor, skagenröra
3st Fine de claire no.4
Rostad brioche, citron & aioli
895

FRÅN 17:00

GRILLADES AU CHARBON

TONFISK 200G
260

OXFILÉ 180G
325

ENTRECÔTE 250G
330

ENTRECÔTE PÅ BEN 500G
Miguel Vergara, Spanien - Black Angus
Grain fed i 300 dagar, hängmörad i 21 dagar
995

SIDES

TOMATSALLAD 50

Med parmesan

GRÖNSALLAD 50

Med silverlök & citronette

HARICOTS VERTS 50

Frästa i vitlökssmör

POMMES FRITES 50

Kryddade med persillade

DIRTY FRIES 75

Med tryffelmajonnäs & parmesan

SAUCE BÉARNAISE 55

RÖDVINSSÅS 55

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.

OSTAR

COMTÉ

Fransk hårdost gjord på
opastöriserad komjolk

BRILLAT SAVARIN

Fransk krämig ost gjord på
opastöriseradkomjolk och grädde

ROQUEFORT

Grottagrad fransk blåmögelost
gjord på opastöriserad fårmjolk

Serveras med marmelad och knäcke - 80/bit

DESSERTER

RABARBER

Kompott på rabarber, krossade maränger, vanilj & jordgubbssorbet

125

FRENCH TOAST

Sockerstekt brioche med vaniljglass, chokladsås med brynt smör & puffat riskrisp

135

CRÈME BRÛLÉE

105

MISTER FRENCH'S KAFFEGODIS

45

GLASS/SORBET

Fråga din servis efter dagens smak

60

DRYCK

FATÖL

CARLSBERG EXPORT	78
BROOKLYN STONEWALL IPA	84

FLASKÖL

CARLSBERG HOF	78
KRONENBOURG 1664 BLANC	84
NYA CARNEGIEBRYGGERIET, KELLERBIER, OFILTRERAD LAGER	96
NYA CARNEGIEBRYGGERIET, 100W IPA	96

CIDER

SOMERSBY PEAR	82
CIDRAIE ORIGINAL ORGANIC	88

HARD SELTZER

LØWLY HARD SELTZER LAZY RASPBERRY	95
LØWLY HARD SELTZER SHADY APPLE	95

ALKOHOLFRITT

PEPSI, PEPSI MAX, ZINGO, 7UP ZERO	55
RED BULL	69
CARLSBERG ALCOHOL FREE 0,5	62
KRONENBOURG 1664 BLANC ALCOHOL FREE	68
FRENCH BLOOM SPARKLING WINE	98
SOMERSBY 0,0	68
MOCKTAIL	88

BONJOUR

@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE