

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

**HUMMERSOPPA** 195  
Chilli picklad tomat, dragonmajonnäs  
& västerbottenscrust

**SVENSK LÖJROM** 190  
Smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök

**STEAK TARTARE** 195  
Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs,  
pommes alouettes & almnäs tegel

## 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

**ENTRECÔTE** 435  
Med tomatsallad, sauce béarnaise, rödvinssås & pommes frites

**STEAK TARTARE** 310  
Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes alouettes & almnäs tegel  
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 sandefjordsås, löjrom, gräslök & 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

### GRILLADES AU CHARBON

**TONFISK 200G**  
260

**OXFILÉ 180G**  
325

**VÅRKYCKLING 320G**  
280

### 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

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>FRENCH TOAST</b>                                                              | 135 |
| Sockerstekt brioche med vaniljglass, chokladsås med brynt smör & puffat riskrisp |     |
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b>                                                              | 105 |
| <b>MISTER FRENCH'S KAFFEGODIS</b>                                                | 45  |
| <b>GLASS/SORBET</b>                                                              | 60  |
| Fråga din servis efter dagens smak                                               |     |

## DRYCK

### FATÖL

|                        |    |
|------------------------|----|
| CARLSBERG EXPORT       | 78 |
| BROOKLYN STONEWALL IPA | 84 |

### FLASKÖL

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| CARLSBERG HOF                    | 78 |
| KRONENBOURG 1664 BLANC           | 84 |
| 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 |
| RICHARD JUHLIN SPARKLING WINE       | 98 |
| SOMERSBY 0,0                        | 68 |
| MOCKTAIL                            | 88 |

BONJOUR

@MISTERFRENCHSTHLM  
MRFRENCH.SE