

MISTER FRENCH STOCKHOLM

A LA CARTE

SIGNATURE COCKTAILS

RASPBERRY & APRICOT

Grey Goose, Apricot Brandy, hallon,
citron, äggvita & Organics Purple
Berry

CUCUMBER & ELDERFLOWER

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

RHUBARB & COCONUT

Bacardi Carta Blanca, rabarber,
citron & kokosskum

MANGO & GRAPEFRUIT

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

PINEAPPLE & MINT

Hennessy VS Cognac, ananas, citron,
mynta & sodavatten

BOURBON & CAMEL

Maker's Mark, hemmagjord
karamell & bitters

165:-

FÖRRÄTTER

SVENSK LÖJROM 190
Svensk löjrom på smörstekt croissant,
citronsmetana & silverlök

ESCARGOT 175
Sniglar gratinerade i vitlök & roquefort,
serveras med rostad brioche

CHARCUTERIE 180
Serrano 80g, serveras med oliver

FRANSK LÖKSOPPA 165
Karamelliserad lök, kycklingbuljong &
briochekrutonger, gratinerad med gruyèreost

JORDÄRTSKOCKA 170
Variation av jordärtskocka med brynt smör,
rostade hasselnötter, tryffel & lagrad comtéost

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

PEARLS BY KVICKEN

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

28g - 725:-

50g - 1195:-

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

DOVHJORT	325
Sotad dovhjort, portabellosvamp, potatis, picklad rotselleri, kantareller & tryffelsmör	
STEAK TARTARE	310
Tärnad rå oxfilé med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan Serveras med pommes frites & grönsallad	
HUMMERPASTA	380
Hummer gratinerad i chilismör med en variation på tomat & endivesallad	
PORTABELLO	290
Friterad portabello med picklade kantareller, grönkål, potatis, äpple & bakat ägg	
MOULE FRITES	295
Blåmusslor kokta i vitt vin serveras med rostad brioche, pommes frites & aioli	

SKALDJUR

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	

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

GRILLADES

AU CHARBON

SVÄRDFISK 200G	245
SVENSK OXFILÉ 180G	325
SVENSK ENTRECÔTE 225G	295
-	-
ENTRECÔTE PÅ BEN 850G	1145
Scan, Sverige - SRB med hög marmorering, hängmörad i 21 dagar	

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

SKALDJURSPLATEAU

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

895:-

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 komjök

BRILLAT SAVARIN

fransk krämig ost gjord på
opastöriseradkomjök och grädde

ROQUEFORT

Grottagrad fransk blåmögelost
gjord på opastöriserad får mjök

serveras med marmelad och knäcke - 80/bit

DESSERTS

BLÅBÄR

Blondiekaka med blåbärskompott, maräng & blåbärssorbet

125

FRENCH TOAST

Sockerstekt brioche med jordnötskrust, chokladganache & vaniljglass

135

CRÈME BRÛLÉE

105

MISTER FRENCH'S KAFFE GODIS

45

GLASS/SORBET

fråga din servis efter dagens smak

60

LIBATIONS

FATÖL

CARLSBERG EXPORT	78
BROOKLYN STONEWALL IPA	84

FLASKÖL

CARLSBERG HOF	78
BROOKLYN LAGER	86
1664 BLANC	82
NYA CARNEGIEBRYGGERIET, KELLERBIER, UNFILTERED LAGER	96
NYA CARNEGIEBRYGGERIET, 100W IPA	96

CIDER

SOMERSBY PEAR	78
CIDRAIE ORIGINAL ORGANIC	82

HARD SELTZER

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

ALKOHOLFRITT

SODAS	45
RED BULL	55
CARLSBERG ALCOHOL FREE 0,5	58
1664 BLANC ALCOHOL FREE	68
RICHARD JUHLIN SPARKLING WINE	98
SOMERSBY 0,0	68
MOCKTAIL	88

BONJOUR

@MISTERFRENCHSTHLM

MRFRENCH.SE