

VÄLKOMMEN TILL MISTER FRENCH

Vår historia börjar år 2013. Designbyrån Stylt Trampoli har precis skapat en, som under de kommande åren skall vinna åtskilliga designpriser, ny restaurang på Skeppsbron i Stockholm. Namnet är "Who is Mister French" och syftar på ett internt skämt som personerna bakom satsningen kommit på, då man först valt att vara anonyma. "Who is Mister French" blir snabbt en mycket populär destination för Stockholmare som globala kosmopoliter med sin vällagade mat, utsökta cocktails - och den enorma glädjen till fest.

"På Mister French, där sitter champagnekorkarna alltid löst"
- Anonym stammis

Året därpå, 2014, tas "Who is" bort och vi blir **Mister French**, ett fransk/amerikanskt brasseri med blicken riktad mot både klassiska som innovativa skaldjurs-, fisk- och kötträtter. Den goda stämningen samt kvaliteten på mat och dryck växlar upp och Voilà, en ny institution i Sveriges krogliv är född.

2019 öppnades vår andra krog, mitt på torget i Sveriges Aspen, närmare bestämt, Åre. En nyare, yngre version av originalet och med en gastronomisk anpassning till fjällvärlden. Fortfarande med samma stilfulla inredning och kvalitet på mat, dryck, service och den gemensamma glädjen till en vibrerande atmosfär.


Bon Appétit
Mister French med personal

COCKTAILS

158:-

CLASSICS & TWISTS

MISTER FRENCH ESPRESSO MARTINI

Grey Goose vodka, Borghetti café,
Nitro coldbrew

BRAMBLE

Bombay Sapphire gin, citron, björnbär

DAIQUIRI

Bacardi Herritage Superior Rum,
lime, socker

DRY MARTINI

Bombay Premier Cru gin,
Martini Ambrato, Fino sherry, oliv

BLOODY MARY

Grey Goose Vodka, portvin,
Mister French bloody mix, tomat, kryddor

MISTER FRENCH LEMONADE

(alkoholfri)
välj mellan: citron/hallon/granatäpple/
passionsfrukt/ananas
89:-

SIGNATURE COCKTAILS

LEMON & COCONUT

Bombay lemon pressé, Cointreau,
passionsfrukt, citron, kokoskum

RASPBERRY & APRICOT

Grey Goose vodka, apricot brandy, hallon,
citron, äggvita, Organics red berry

CUCUMBER & ELDERFLOWER

Bombay Sapphire gin,
St Germain elderflower, lime, gurka,
sodavatten

APPLE & CREAM

Hennessy VS, Bacardi cuatro, äpple, kanel,
vanilj, klarifierad mjölk, grädde

POMEGRANATE & GRAPEFRUIT

Plantation pineapple, granatäpple, lime,
bitters, grapefruitsoda

BOURBON & CARAMEL

Makers mark, Whistle pig rye,
karamell, bitters

SPRITZ 148:-

CHANDON SPRITZ

Chandon Garden Spritz, blodgrape, citron, citronmeliss

FLOWER SPRITZ

St Germain fläderlikör, mynta, jordgubbar, citron, cava

GARDEN SPRITZ

Martini Fiero, Cointreau, rabarber, apelsin, lime, cava

ENTRÉES

LÖJROMSTACO

löjrom från Bottenviken med smetana & syrad rödlök

165:- / 2st

MISTER FRENCH'S HOT DOG

handvevad lamm & fläskkorv med tryffelmajonnäs & rostad lök

175:- / 2st

LOBSTER ROLL

plockad hummer i espelette & dragonmajonnäs, serveras i brioche

195:- / 2st

LE CHARCUTERIE

coppa, chorizo, salchichon & oliver

210:-

RÅBIFF

på oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes allumettes & Almnäs tegel
(hel serveras med pommes frites & grönsallad)

195:- / 295:-

ESCARGOT

sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med nygräddad baguette

165:-

LÖJROM FRÅN BOTTEENVIKEN 30G

på rostad brioche med rödlök, gräslök & smetana

315:-

HEL INKOKT KRONÄRTSKOCKA

vispat brynt smör & fleur de sel

195:-

VARIATION PÅ GRÖN & VIT SPARRIS

serveras med sauce béarnaise, friterad purjolök & rökta mandlar

190:-



SKÅLDJUR

OSTRÖN

FINE DE CLAIRE NO.4

serveras med mignonette, citron & tabasco

35:-/st | 3st/100:- | 6st/190:- | 12st/345:-

TOAST SKAGEN

toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche

Halv 195:- / Hel 295:-

MOULES MARINIÈRES

blåmusslor kokta med vitt vin, serveras med aioli, rostad levain & pommes frites

285:-

FÄRSKA & RÖKTA RÄKOR

serveras med aioli, citron & levain

275:-

KOKT KRABBA

serveras med hovmästarsås & levain

Halv 165:- / Hel 285:-

KOKT HUMMER

serveras med aioli, citron & levain

Halv 295:- / Hel 565:-

SKÅLDJURSPLATEAU

½ hummer

½ krabba

färsk räkor

skagenröra

3st Fine de claire no.4

levain, citron & aioli

795:-

INFORMERA OSS OM ERA ALLERGIER

Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i kombination med alkohol.

GRILL A CHARBON

SVENSK OXFILÉ

tournedos serveras med grönpepparsås, vitlöksfrästa haricots verts & råstekt potatis

465:-

SVENSK ENTRECÔTE

serveras med fransk tomatsallad, sauce béarnaise & pommes frites

435:-

CONFITERAT ANKLÅR

purjolök inkokt med citron, petit pois, ankleversås & friterad potatis

325:-

IBERICO

med chèvregratinerad hjärtsallad, kronärtskocka, citronyoghurt & rödvinsås

325:-

RÖDING

serveras med grillad sparris, potatisterrine, spenat & musselvelouté

355:-

SALLAD NIÇOICE

grillad tonfisk med blandade bönor, pocherat ägg, kaprismajonnäs & torkade oliver

345:-

JORDÄRTSKOCKA

variation på jordärtskocka, chilipicklad tomat, dragon, parmesan & marconamandel

295:-

GRILL PLATEAU

minimum 2p

ENTRECÔTE, IBERICO & MERGUEZ

serveras med fransk tomatsallad, sauce béarnaise & pommes frites

475:- p/p

DESSERT

FROMAGE

vårt urval av ostar

BRILLAT SAVARIN / ROQUEFORT / COMTÉ

serveras med marmelad & knäcka

65:-/bit

TARTELETT

fylld med vaniljkokt rabarber & vit chokladmousse

135

FRENCH TOAST

med jordgubbsglass, färsk jordgubbar & dulce de leche

125

CRÈME BRÛLÉE

en fransk klassiker

105

MISTER FRENCH'S PRALIN

perfekt till kaffet

55

GLASS ELLER SORBET

fråga din service efter dagens smak

65

Bon Appétit!

AVEC

COGNAC:

HENNESSY V.S	28:-/cl
HENNESSY XO	115:-/cl
GRÖNSTEDTS XO	30:-/cl
MARTELL CORDON BLEU	91:-/cl

SKOTSK BLENDED:

NAKED GROUSE	32:-/cl
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	36:-/cl
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	98:-/cl

CALVADOS:

BOULARD GRAND SOLAGE	29:-/cl
BOULARD XO	34:-/cl

SKOTSK SINGLE MALT:

MACALLAN 12	42:-/cl
MACALLAN RARE CASK	122:-/cl
MACALLAN 18	144:-/cl
GLENFIDDICH 12	31:-/cl
GLENFIDDICH SOLERA 15	38:-/cl
GLENFIDDICH 18	58:-/cl
ARDBEG 10	35:-/cl
LAPHROAIG 10	33:-/cl

GRAPPA:

SARPA DI POLI	28:-/cl
MASI BOSCAINI	29:-/cl

VODKA:

GREY GOOSE	28:-/cl
PURITY	39:-/cl

LIKÖR:

BAILEYS	28:-/cl
COINTREAU	28:-/cl
KAHLUA	28:-/cl
D.O.M BÉNÉDICTINE	28:-/cl
FRANGELICO	28:-/cl
VILLA MASSA LIMONCELLO	28:-/cl

GIN:

BOMBAY SAPPHIRE	28:-/cl
STAR OF BOMBAY	30:-/cl
HENDRICKS	33:-/cl
TANQUERAY 10	36:-/cl

AMARO:

FERNET BRANCA	28:-/cl
BRANCA MENTA	28:-/cl
AMARO MONTENEGRO	28:-/cl
MARTINI FIERO	28:-/cl
CAMPARI	28:-/cl

ROM:

BACARDI CARTA BLANCA	28:-/cl
BACARDI 8	32:-/cl
ZACAPA 23	42:-/cl
PLANTATION JAMAICA	33:-/cl
PLANTATION XO	39:-/cl

AMERIKANSK BOURBON:

JIM BEAM BLACK	28:-/cl
MAKER'S MARK	32:-/cl
KNOB CREEK	40:-/cl

TEQUILA:

PATRON SILVER	28:-/cl
PATRON REPOSADO	34:-/cl
PATRON ANEJO	42:-/cl
DON JULIO 1942 ANEJO	98:-/cl
CLAZE AZUL	115:-/cl

AMERIKANSK RYE:

KNOB CREEK	48:-/cl
WHISTLEPIG 10	59:-/cl
WHISTLEPIG OLD WORLD 12	79:-/cl

MEZCAL:

DEL MAGUEY VIDA	29:-/cl
-----------------	---------

PASTIS:

RICARD	30:-/cl
PERNOD	30:-/cl

