

COCKTAILS

RASPBERRY & APRICOT

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

CUCUMBER & ELDERFLOWER

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

MANDARIN & COCONUT

Bacardi Carta Blanca, mandarin, citron, passionsfrukt, kokoskum

MANGO & GRAPEFRUIT

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

BOURBON & CARAMEL

Maker's Mark, hemmagjord karamell, bitters

PINEAPPLE & MINT

Hennessy VS Cognac, ananas, citron, mynta, ananas soda

COCONUT & LIME

Bacardi Coconut, lime, socker

ALL COCKTAILS 165:-

MOCKTAIL? ASK YOUR BARTENDER

SPRITZ

152:-

FLOWER SPRITZ

St Germain Elderflower, Strawberries, Lemon, Mint, Cava

GARDEN SPRITZ

Martini Fiero, Chandon Garden Spritz, Pink Grapefruit, Mint

APEROL SPRITZ

Aperol, Orange, Cava

CAMPARI SPRITZ

Campari, Orange, Cava

BEVERAGES

DRAUGHT BEER

CARLSBERG EXPORT 78
BROOKLYN SWIPA 84

BOTTLED BEER

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

HARD SELTZER

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

CIDER

SOMERSBY PEAR 78
LA CIDRAIE 82

SPARKLING

FAUSTINO BRUT RESERVA, CAVA 125/625
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 175/1095
MOËT & CHANDON ICE BRUT IMPÉRIAL 1295

WHITE

XAVIER, LE PETIT BLANC 125/595
KEIN NAME, RIESLING 145/645
DUFOULEUR PÈRE & FILS, CHABLIS 165/745

RED

ALVA, VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE 125/595

ROSÉ

LA PETITE, CHÂTEAU DES BERTRANDS 125/595
GRENACHE, SYRAH
PEYRASSOL, CUVÉE DES COMMANDEURS 155/760
WHISPERING ANGEL 845

NON-ALCOHOLIC

SODAS 45
RED BULL 55
CARLSBERG NON-ALCOHOL 58
1664 BLANC NON-ALCOHOL 68
RICHARD JUHLIN SPARKLING WINE 98



DÉJEUNER

— LUNCH PÅ MISTER FRENCH —

DÉJEUNER

LUNCH PÅ MISTER FRENCH

FÖRRÄTTER

LE CHARCUTERIE coppa, chorizo, salchichon & oliver	195:-
ESCARGOT sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med nygräddad baguette	165:-
FRANSK LÖKSOPPA Gratinerad med gruyère	165:-
LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN 30g på rostad brioche med rödlök, gräslök & smetana	315:-
RÅBIFF på tärnad oxfilé med kapris, cornichon, dijonnaise, rå & picklad rödbeta	195:-

DESSERT

MISTER FRENCH'S PRALIN perfekt till kaffet	55:-
GLASS ELLER SORBET fråga din servis efter dagens smak	65:-
CRÈME BRÛLÉE en fransk klassiker	105:-



OSTRON & MOËT

Ett glas Moët & Chandon
& ett Fine de Claire no4
125:-

SKALDJUR

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
195/295:-

RÖKTA & FÄRSKA RÄKOR
serveras med aioli & rostad levain
275:-

KOKT KRABBA
serveras med hovmästarsås & rostad levain
165/285:-

KOKT HUMMER
serveras med aioli, citron & rostad levain
295/565:-

Följ vår resa på:

@MISTERFRENCHSTHLM

PLAT DU JOUR

— ALLTID 155kr —

MÅNDAG: "RAGOUT D'AGNEAU"
marockansk lammgryta med couscous, harissa & myntayoghurt

TISDAG: "BŒUF BOURGUIGNON"
bœuf bourguignon, bacon, champinjon, syltlök & potatispuré

ONSDAG: "GRATIN DE POISSON"
fisk & skaldjursgratäng med pommesduchesse, sockerärtor & hummersås

TORSDAG: "ESCALOPE DE POULET"
sotad fläksida med chorizomajonnäs & kålsallad

FREDAG: "PICANHA GRILLÉE"
grillad picanha med chimichurri, rostad majs, pico di gallo & country fries

ALLTID PÅ MISTER FRENCH

OMELETT med med skinka & gruyère serveras med grönsallad	170:-
PLAT VÉGÉTAL chèvre chaud med rostade betor, senapsvinäggrett, nötter & frön	175:-
CAESARSALLAD med knaperstek bacon, parmesan, örkrutonger & rostad kyckling	225:-
RIMMAD LAX med dillstuvad potatis & citron	270:-
BOUILLABAISE fisk & skaldjursgryta med saffransaioli	285:-
WALLENBERGARE serveras med potatispuré, petit pois, rårörda lingon & brynt smör	260:-
RÅBIFF på tärnad oxfilé med kapris, cornichon, dijonnaise, rå & picklad rödbeta serveras med pommes frites & grönsallad	295:-
ENTRECÔTE serveras med pommes frites, tomatsallad med dijonnaise, silverlök & rödvinsås	415:-

INFORMERA OSS OM ERA ALLERGIER

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