

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
MENY

SIGNATURE COCKTAILS

165

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, passionsfrukt, kokoskum

MANGO & GRAPEFRUIT

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

PINEAPPLE & MINT

Hennessy VS Cognac, ananas, citron, mynta, sodavatten

BOURBON & CARAMEL

Maker's Mark, hemmagjord karamell, bitters

SPRITZ & SANGRIA

158

FLOWER SPRITZ

St Germain, citron, mynta, cava, sodavatten

GARDEN SPRITZ

Martini Fiero, Chandon Garden Spritz, grapefrukt, mynta

ROSÉ SANGRIA

La Petite Rosé, Martini Fiero, grapefrukt, lime, apelsin

PEARLS BY KVICKEN

OSCIETRA CAVIAR

japanese snowsalt limited edition
serveras med smetana, silverlök & rostad brioche28g - 725
50g - 1195

FÖRRÄTTER

LE CHARCUTERIE

serranoskinka 80g serveras med oliver

180

ESCARGOT

sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med rostad brioche

175

SVENSK LÖJROM

smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök

190

SOTAD LAXTARTAR

med gaspacho, espelettemajonnäs & inlagd selleri

200

KRONÄRTSKOCKA

hel inkokt kronärtskocka med majonnäs provencale & mandlar

170

VARIATION PÅ SPARRIS

inkokt vit sparris med smörsås, serranoskinka, sallad på grön sparris & vittoppig rädisa

210

STEAK TARTAR

tärnad rå oxfile med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan

195

SKALDJURSPLATEAU

1/2 hummer
1/2 krabba
färska & rökta räkor
3st Fine de claire no.4
skagenröra
brioche & aioli
895

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

serveras med aioli, citron & rostad brioche

275

KOKT KRABBA

halv 165 / hel 285
serveras med hovmästarsås & rostad brioche

KOKT HUMMER

halv 350 / hel 595
serveras med aioli, citron & rostad brioche

VARMRÄTTER

SOTAD KALV

med broccoli, ramlöksmajonnäs, glaserad rödlök, friterad potatis & parmesan

325

STEAK TARTAR

tärnad rå oxfile med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan, serveras med pommes frites & grönsallad

310

RÖDING

med sandefjordsås gjord på brynt smör, gurka, grön sparris & dill

330

FRITERAD CHÈVRE

med broccolini, variation på tomat, hyvlad zucchini & rökta mandlar

295

MOULE FRITES

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

295

GRILLAT

GRILLEN TÄNDS 17:00

SIDES

SVENSK GÅRDSKYCKLING
245TOMATSALLAD 55
med parmesanSVENSK OXFILE 180G
325GRÖNSALLAD 55
med silverlök & citronetteSVENSK ENTRECÔTE 225G
295HARICOTS VERTS 55
frästa i vitlökssmörENTRECÔTE PÅ BEN 850G
Scan, Sverige - SRB
med hög marmorering, hängmörad i 21 dagar
1145POMMES FRITES 50
kryddade med persilladeDIRTY FRIES 80
med tryffelmajonnäs & parmesan

SAUCE BÉARNAISE 60

RÖDVINSSÅS 60

DESSERTER

HALLON

rårörda hallon, fryst hallonpannacotta, kokoskum & hallonsorbet

125

FRENCH TOAST

med kanderade pekannötter, lönnsirap & vaniljglass

135

CRÈME BRÛLÉE

en fransk klassiker

105

MISTER FRENCH'S KAFFE GODIS

perfekt till kaffet

45

GLASS/SORBET

fråga din servis efter dagens smak

60

OSTAR

BRILLAT SAVARIN

fransk krämig ost gjord på opastöriserad komjölk och grädde

COMTÉ

fransk hårdost gjord på opastöriserad komjölk

ROQUEFORT

Grottagrad fransk blåmögelost gjord på opastöriserad farmjölk

serveras med marmelad och knäckebröd
80/bit

Informera oss om era allergier

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

Informera oss om era allergier

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