

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 & kokoskum

MANGO & GRAPEFRUIT

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

PINEAPPLE & MINT

Hennessy VS Cognac, ananas, citron, mynta & sodavatten

BOURBON & CARAMEL

Maker's Mark, hemmagjord karamell & bitters

165:-

FÖRRÄTTER

SVENSK LÖJROM

Svensk löjrom på smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök

ESCARGOT

Sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med rostad brioche

CHARCUTERIE

Serrano 80g, serveras med oliver

FRANSK LÖKSOPPA

Karamelliserad lök, kycklingbuljong & briochekrutonger, gratinerad med gruyèreost

JORDÄRTSKOCKA

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

STEAK TARTARE

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 & rödräka frästa i skaldjurssmör 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
Scan, Sverige - SRB
med hög marmorering, hängmörad i 21 dagar
1145

SIDES

TOMATSALLAD	50
med parmesan	50
GRÖNSALLAD	50
med silverlök & citronette	50
HARICOTS VERTS	50
frästa i vitlökssmör	50
POMMES FRITES	50
kryddade med persillade	50
DIRTY FRIES	75
med tryffelmajonnäs & parmesan	75
SAUCE BÉARNAISE	55
RÖDVINSSÅS	55

SKALDJURSPLATEAU

½ hummer, ½ krabba, färsk & räkta 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 komjölk

BRILLAT SAVARIN

fransk krämig ost gjord på
opastöriserad komjölk och grädde

ROQUEFORT

Grottagrad fransk blåmögelost
gjord på opastöriserad fårmjölk

serveras med marmelad och knäcke - 80/bit

DESSERTS

BLÅBÄR 125
Blondiekaka med blåbärskompott, maräng & blåbärssorbet

FRENCH TOAST 135
Sockerstekt brioche med jordnötskrust, chokladganache & vaniljglass

CRÈME BRÛLÉE 105

MISTER FRENCH'S KAFFE GODIS 45

GLASS/SORBET 60
fråga din servis efter dagens smak

LIBATIONS

FATÖL		
CARLSBERG EXPORT		78
BROOKLYN SWIIPA		84
FLASKÖL		
CARLSBERG HOF		78
BROOKLYN LAGER		86
1664 BLANC		82
NYA CARNEGIEBRYGGERIET, KELLERBIER, 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