COCKTAILBAREN

KC

Hotel Kung Carl, Birger Jarlsgatan 21
111 45 Stockholm. 08-463 50 00, info@kungcarl.se

@hotelkungcarl

Inför uppstarten av hotellets egen punsch avslöjades en förtrollande sprithistoria. Punschen skulle bryggas innanför väggarna på Norrtelje Brenneri där det stod ett stort ovalt punschfat som en gång i tiden bott i Stockholms slottskällare.

Fatet döptes efter Fader Berg, en figur i Bellmans visor från Fredmans epistlar. Punschen var något som han hyllad ofta och glatt i sina berömda dryckesvisor.

Det ovala punschfatet ägdes av spritmonopolet, till dess att monopolet köptes upp av franska Pernod Ricard på 90-talet. Vissa föremål avskrevs i köpeskillingen, då dessa var för otympliga för att frakta. Bland dessa återfanns konst, möbler och inte minst 12 ovala punschfat.

Intresset för dessa fat var lågt och det bärande träet torkade sakta ut. Sekunden innan motorsågarnas destruktion av faten kom Carl Jan Granqvist från Grythyttan och ropade -“Stopp, jag tar faten!”. Han förvarade de sedan i en stor, gammal lada. De var spruckna, uttorkade och obrukbara. Alla förutom ett.

Ryktet hade spridit sig till Norrtälje, där Kristina var i full rullning att lansera sin egen punsh. Hon reste till godset för att beskåda detta fat. Tätt därefter stod det i bränneriets ägo. Det ovala punschfat har legat under Stockholms slott under den tid Kung Carl XV var Sveriges regent. Han hade troligen signerat in fatet och godkänt lagringen av punsch på slottet. Vår egen punsch har nu några droppar av punsch som spolats genom detta fat i varje flaska

Två epoker och två historier förenas för första gången, i vår egen gyllene dryck. Punschen är död! Länge leve Punschen!

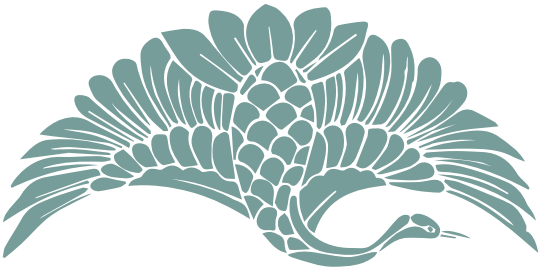
PUNSCH

Signaturdrinkar & klassisk servering

”Punschen flödade genom Kung Carl XVs händelserika liv. Cirkeln sluts och historien föds på nytt tack vare upptäckten av ett gammalt, ovalt fat. Fatet skänker idag en punsch som sköljer sin väg genom upplevelsen i detta anrika hotell. En punsch som serveras på både klassiskt och modernt manér.”

LA BELLE EPOQUE

La belle époque var en tid i Frankrike när man firade den andra industrialismens framgångar. Gärna med fest, ny konst och ett flamboyant leverne. Epoken benämns i retrospekt som en period av fredstid. Folket mådde som bäst både politiskt och ekonomiskt, vilket märktes på storstädernas alla restauranger och barer. (Perioden varade mellan fransk-tyska kriget som avslutades 1871 och fram till första världskrigets start 1914)



LA BELLE EPOQUE

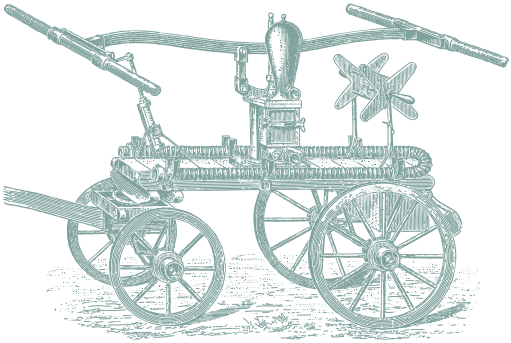
ÉDITION KUNG CARL

Punsch infuserad m. Jordgubb, Vodka & Bubbel

175

KUNG CARL XV

Kung Carl XV var känd för sin brist på tålamod. Dessutom hade han ovanan att alltid försöka hjälpa till vid bränder i Stockholm. Han kunde mitt i natten ta sig upp och delta, även om det oftast aldrig ledde till någon fördel. Det gavs order, kontraorder och knuffar. Det slutade alltid med polistjänst för HM, där han fick leda onyttiga åskådare från brandplatsen.



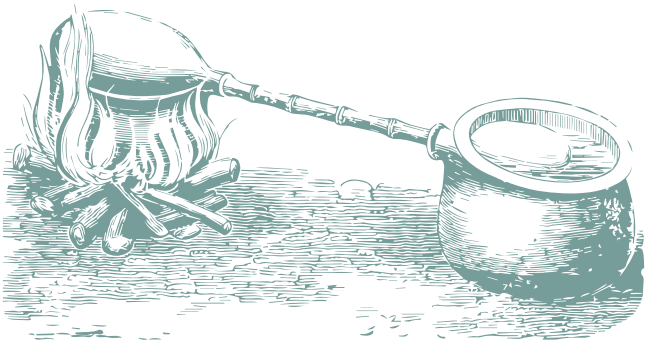
SIGNATURE P&T

Punsch, vodka, rabarber-mix, Fever Tree
Mediterreanan Tonic, Grape skiva

165

SVENSK PUNSCH

Den svenska punschen används rätt så flitigt både i cocktails (Dr. Cocktail och Diki-Diki t. ex) men serveras mest som klassiskt kyld. Pomme spritz är en härlig blandning av svenska äpplen och punsch.



POMME SPRITZ

Punsch, Äpple, Sake, Lime Juice,
Socker, Äggvita, Soda

165

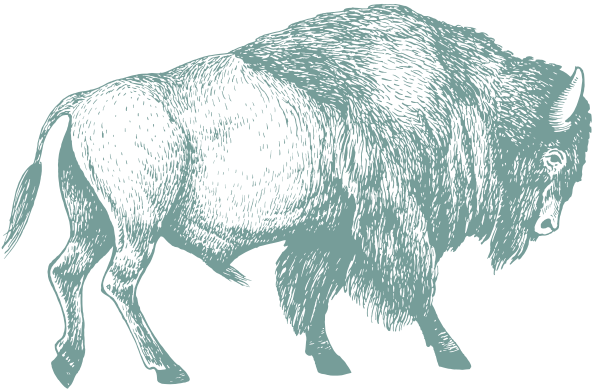
DET VAR EN GÅNG

Inget restaurang- eller barbesök är fulländat utan att man inmundigat en kaffecocktail. En gång för länge sedan, år 1947, kom Irish Coffeen till liv och mycket har hunnit hända därefter i “kaffecocktailsvängen”. Under 1980-talet skapades den legendariska The Espresso Martini av Dick Bradsell på en av Londons trendigaste barer. Drinken blev en modern klassiker. I vår version möts krispig svensk vodka med fruktiga apelsiner och aromrik kyld espresso.

ESPRESSO ORANGE

Vodka, Cointreau, Espresso, Socker,
Krossade Kaffe Bönor, Apelsin Zest

175



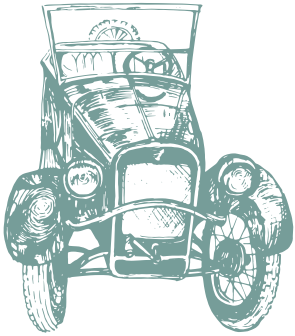
NAPO

Zubrowka, Maraschino, Lime Juice, Socker,
Äggvita, inlagt körsbär

175

STUREPLANSRALLY

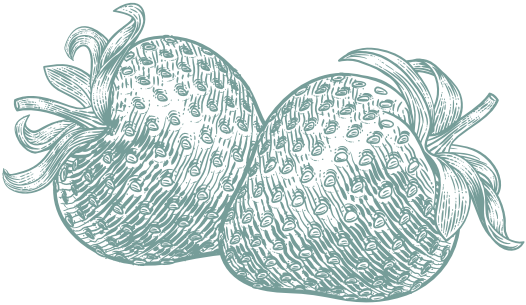
Kommer ni ihåg löpsedlarna dagen efter att Bill Murray åkte golfbil mellan Berzelii Park och Stureplan? Efter en legendarisk avslutningsfest på en av Stockholms mest välkända krogar blev sällskapet sugna på att återvända till Stureplan. Kreativiteten på val av färdmedel nådde sin peak och valet föll på en golfbil. Frågan är vart de var påväg och vad hade de hade tänkt dricka härnäst?

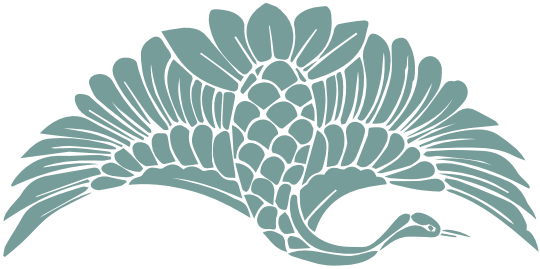


BERRY, NO STRAW

Gin, Fläder, Jordgubbssockerlag,
Lime Juice, Gurkskum

190





VIOLETTE

Gin, Chambord, Viol, Lime Juice,
Socker, Citronsyra, Äggvita

165

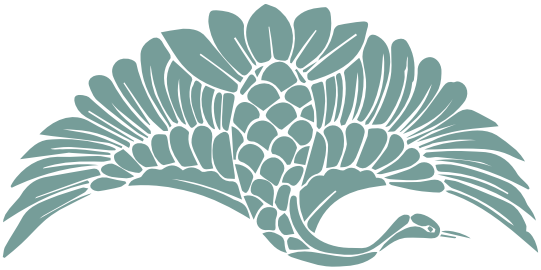
SIGNATUR-DRINKAR

Favoritklassiker i modern skepnad

AGAVE OLD FASHION

Mezcal, Tequila, Agave, Chocklad-bitters, Citron Zest

195



NEGRONI SLOE

Gin, Slånbär, Antica Formula, Campari,
Red Globe vindruvor

175

APEROL SPRITZ

Aperol, Bubbel, Apelsinskiva

165

ITALICUS GRAPE SPRITZ

Italicus, Three Gents Grape Soda, Grape slice

190

TONIC

Det var inte bara arraken som togs med hem från resorna till Fjärran Östern. Man tog även med sig andra kryddor, örter, torkade blomster och även en del dryckeskultur. I detta fall kininet, eller med andra ord - tonicen. Denna avnjöts av britterna för att motverka malaria i den tropiska värmen. I Sverige började man dricka tonic på riktigt i mitten av 1960-talet i samband med charter-boomen.

LILLET ROSE TONIC

Lillet Rose, Fever Tree Tonic, Grape skiva & Timjan

165

GRILLJANNE

Det är sent 1800-tal. Efter en lång dags shopping på det nybyggda området Stureplan hamnade människor ofta på Norrmalmstorg. Här låg Jones Grill. En restaurang känd för sitt kött, som grillades mitt bland gästerna i restaurangen. Hit hittade den fina publiken, men även dekadenta unga män klädda i sann Zigge Wulff-anda; *Grilljannar.*

Georg Lundström skrev i sin tidning Figaro:

> *"Grilljanne är en omodern, kortstubbad halfherre, som vet intet, tål allt, tror på rang och pengar, börjar hos Jones och slutar på Långholmen. Men en fin och förnäm och smakfull karl är ingen grilljanne."*

Elspisen gör éntre på Stureplan 1920. Sedan dess är benämningen *stekare* mer aktuell.

MOUSSERANDE

2017 Crémant di Limoux — *140/840*
Gérard Bertrand Languedoc-Roussillon, Frankrike

N.V. Blanc de Blanc Perrier-Jouët — *195/1170*
Champagne, Frankrike

VITT

2017 Les Deax Pins — *135/540*
Sauvignon Blanc, Vin de Pays, Pays d'Oc, Frankrike

2019 Les Murelles — *180/720*
Chardonnay, Bourgogne, Domaine Roux, Frankrike

2017 Domaine du Chardonnay — *190/760*
Chardonnay, Chablis, Bourgogne, Frankrike

2019 X-Berg — *185/740*
Riesling, Rheingau, Tyskland

ROSÉ

Chateau du Trignon Rosé — *145/580*
Grenache & Syrah, Famille Quiot, Côtes du Rhône, Frankrike

RÖTT

Chateau Haut Chevalier — *135/540*
Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Frankrike

2020 La Moutonnière — *195/780*
Bourgogne Rouge Domaine Roux, Bourgogne, Frankrike

2017 Le Charlemagne — *205/820*
Chateau Pech-Latt, Corbières, Frankrike

FATÖL

Carlsberg Export	*89*
1664 Lager	*89*
1664 Blanc	*89*
Eriksberg karaktär	*95*
Nya Carnegie Bryggeriet Neon IPA	*128*

FLASKÖL

Carlsberg Hof	*72*
Brooklyn EIPA	*82*
Brooklyn Lager	*78*
Luma Pilsner	*78*
Hoppy Daze	*78*

CIDER

Cidraie Original	*79*

ALKOHOLFRITT

1664 Blanc Sans		*48*
Rabarber Spritz		*85*
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-Up, Ginger Beer		*40*
Bubbelvatten	*30 cl 35 kr*	*50 cl / 55 kr*

SNACKS

Marconamandlar	*75*
Rostade mandlar	*65*
Marinerade oliver	*75*
Vitlöksbröd	*55*
Pommes *med rostad vitlöksmayonnaise*	*65*

HUITRES OSTRON

Våra nyskördade ostron levereras från onsdagar och framåt

Fine de Claire. . . . . *Les 3. 130* *Les 6. 250*
Ostron naturell

Ostron Asie. . . . . *Les 3. 135* *Les 6. 260*
Picklad chili, koriander & ingefära

Ostron Gratine. . . . . *Les 3. 135* *Les 6. 260*
Vitlök & gruyeregratinerad med citron

CREVETTES FUMEES

Hemrökta räkor & roiulle *185*

TOAST DE CHANTARELLE

Kantareller, luftorkad skinka, rouqeforte,
fikonreduktion & levainbröd, *kan fås veg.roiulle* *195*

ESCARGOT DE BOURGOGNE

Gratinerade sniglar, timjan, vitlök & citronsmör *188*

CHEVRE CHAUD

Gratinerad getost, rödbetor,
valnötter & toast *165*

CHARKUTERIER

Lufttorkad skinka, tryffelsalami,
comteost, oliver & Croque M.

1 pers. 165 *2 pers. 225*

SALAD DE CHEVRE CHAUD

Honungsgratinarad getost, rödbetor, valnötter, nicoiseoliver,
örtsallad & krutonger *195*

STEAK FRITES

160 gr Black Angus steak på innanlår
Serveras med bearnasiesås, tomat,
picklad silverlök & pommes *285*

CREME BRULEE..... .....*125*

Creme Brulée classic

CHOKLADTRYFFEL.....*65*

COMTE.....*125*

Tryffelhonung & nötknäcke