

RESTAURATEUR
Jan Andersson

Bistro
LA BELLE ÉPOQUE

CHEF DE CUSINE
Filip Nylin

BAR & VINS

BISTRO

APERITIF

COCKTAILS

BRUNCH

PETIT DEJEUNER

JAZZ

LE PETIT SNACKS

SMÅTT & GOTT

TARTE FLAMBÉE..... 145
Vår franska pizza, välj mellan följande:

Russelbackabacon, gruyère, silverlök & krasse

Lufttorkad skinka, roquefort, valnötter & fikonreduktion

Kronärtskocka, tomat & oliver

OLIVER..... 75
PAIN À L'AIL..... 55
POMMES MED TRYFFELMAYONNAISE..... 65

CREVETTES FUMÉES..... 175
Hemrökta räkor & rouille

SALADE DU JOUR
Dagens sallad..... 245

CHARCUTERIES
Lufttorkad skinka, tryffelsalami, comtéost & oliver
1 PERS..... 165 2 PERS..... 225

HUÎTRES
OSTRON

JOSEFINA, BRETAGNE
Ostron naturell
Les 3..... 130 Les 6..... 250

OSTRON ASIE
Picklad chili, koriander & ingefära
Les 3..... 135 Les 6..... 260

ENTRÉES

FÖRRÄTTER/ MELLANRÄTTER

SOUPE ARTICHAUT
Jordärtskocksoppa, räkor, parmesan,
salladslök & krutonger 155

TOAST DE CHAMPIGNON
Skogssvamp, lufttorkad skinka, roquefort,
fikonreduktion & levainbröd, kan fås veg..... 195

ESCARGOT DE BOURGOGNE
Gratinerade sniglar, timjan, vitlök & citronsmör..... 188

CHÈVRE CHAUD
Gratinerad getost, rödbetor, valnötter & toast..... 165

TARTARE DE BOEUF
Gravad tryffeläggula, rödbeta, dijoncrème, kapris,
picklad silverlök & örter
1/2..... 155 1/1 ink pommes..... 255



Våra nordiska kravmärkta blåmusslor skickas dagligen från
Skagerak & Kattegatt.

Traditionelle

MOULES FRITES
Vitlöksslungade musslor, rostad
vitlöksmayonnaise & pommes frites..... 265

MOULES MARINIÈRES
Vitvinskokta musslor, grädde & persilja..... 265

Mondiale

MOULES THAILANDAISE
Koriander, grön curry,
citrongräs & kokosmjölk..... 265

FÊTE DE LA BELLE EPOQUE

Med smak av Frankrike

En dekadent buffé med smaker från vårt favoritland i söder. Maten kommer ut från köket i ett skönt tempo: Först blandade kalla och varma smårätter, lite ost, och till en god bordeaux serverar vi hängmörad biff i tunna skivor, hemgjorda pommes och bearnaise. Kom ihåg att spara plats för desserten.

750 per person
(från 2 personer)

POISSONS & COQUILLAGE
FISK & SKALDJUR

BOUILLABASSE
Vi kokar vår grund på fisk och skaldjur med tomat och vitlök som sedan puttrar med kärlek i hörnet på spisen. Serveras med:
Lax och sej, handskalade räkor, blåmusslor, saffranskokt fänkål, rouille & vitlöksbröd
315

HOMARD
Färsk hummer från Maine.
Grillad 1/2 hummer, rostad vitlöksmayonnaise, citron & pommes frites
395

TRUITE
Pocherad röding, beurre blanc, tångkaviar, gräslök, dill, saltbakad purjolök & potatiskrutong
295



VIANDES
KÖTT

STEAK FRITES
180 g svensk biff, bearnaisesås,
tomat, picklad silverlök & pommes
285

FILET DE CERF
Hjortytterfilé, calvadossås,
kryddinkokt äpple, gräddkokad
savojkål & råstekt potatis
345

BOULETTES DE VIANDE
Kalvköttbullar, grönpepparsås, gruyère,
friterad svartkål & potatispuré
275

FORESTIÈRE
Färsk tagliatelle, Russelbackabacon,
skogschampinjoner, tryffel,
comtéost & grädde
235

LE FRIGO DE VIANDE
KÖTTKYLEN

Utvält kött från svenska gårdar handplockas i hängmörningskylan, köttet hänger minst 21 dagar. Serveras med rödvinsås, Café de Paris-smör och örtsallad. Välj mellan gratäng och pommes frites.

Hängmörad svensk biff, 300g 485

Hängmörad entrecôte, 350 g 585

Kotlett från gårdsgris, 250 g 315



VERDURES
VEGETARISKT

CHÈVRE CHAUD
Gratinerad getost, rödbetor, valnötter & toast
165

TOAST DE CHAMPIGNON
Skogssvamp, roquefort, fikonreduktion & levainbröd
1/2..... 195 1/1..... 265

TARTE FLAMBÉE
Kronärtskocka, tomat & oliver
145

FORESTIÈRE
Färsk tagliatelle, skogschampinjoner,
tryffel, comtéost & grädde
235

CÉLERI RÔTI
Rostad rotselleri, tryffelbuljong, äpple,
hasselnöt, ostronskivling & friterad svartkål
245

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée 125

TRUFFE AU CHOCOLAT..... 65

VARIATION AU CHOCOLAT

Minigateau & chokladmousse 135

MOUSSE À LA FRAMBOISE

Hallonmousse, hallondragonsås, rostad vit choklad, rosa maräng & hallon 135

SORBET DE MANGO

Mangosorbet..... 75

PRALINE SUÉDOISE

Valfri pralin ur vårt sortiment av svenska fikasmaker. Fråga din servitör 55

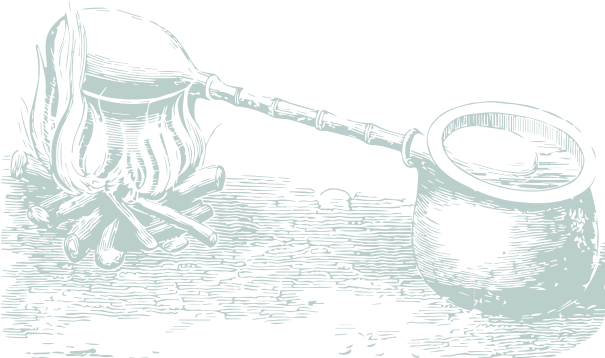


DEN KUNGLIGA PUNSCHEN

Hotellets egen punsch togs på 1870-talet fram för att hedra Kung Carl XV som även gav namn åt hotellet 1866, och vars förtjusning för denna ädla dryck var vida känd.

Den nya upplagan av Hotel Kung Carls punsch är framtagen tillsammans med Norrtelje Brenneri. Resultatet är en elegant, finstämd punsch med välbalanserad sötma. Den är utmärkt god att dricka som den är, att servera till desserten, och som ett karaktärshöjande inslag i en cocktail.

Etiketten på flaskan är en avbild av originaletiketten som finns att beskåda på Spritmuseet på Djurgården i Stockholm.



FROMAGES OSTAR

Comté

Tryffelhonung & nötknäcke
125

Roquefort

Sultanrussin, valnötter, fikonreduktion & päron
145

TROIS SORTES DE FROMAGE

Tre sorters ost: comté, roquefort & brie
145



KUNG CARL

Birger Jarlsgatan 21

111 45 Stockholm.

08-463 50 00

info@kungcarl.se

www.kungcarl.se

@hotelkungcarl

BIERE

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

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

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

CIDRE

Cidraie Original	79
------------------	----

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

2019, Crémant di Limoux, Gérard Bertrand	140
N. V. Blanc de Blanc, Perrier-Joué	195
N.V. Les Enfosques Cava Brut Rosé, Mas Bertran	125

BLANC

2020, Les Murelles, Domaine Roux	180
2020, Chablis, Domaine du Chardonnay	190
2020, Albanta Albariño, Altos de Torona	170
2020, X-Berg Riesling, X-Berg	185
2020, "Les Deux Pins" Sauvignon Blanc	135
2019, Herrnholtz, Güner Veltliner, Wieneringer	195
2020, Sauvignon blanc, Domaine Begude	175

ROSÉ

2020, Château du Trignon, Famille Quiot	160
2020, Minuty Prestige, Ch. Minuty	180

ROUGE

2020, Gamay Noir, Château Thivin	175
2020, Château Haut Chevalier	135
2020, Bourgogne Rouge La Moutonnière, D. Roux	195
2021, Côtes-du-Rhône Villages, Ferraton	160
2019, "Cuvée Domaine" Chinon, Olga Raffault	185
2017, Le Charlemagne, Chateau Pech-Latt	205

