

RESTAURATEUR
Jan Andersson

Bistro
LA BELLE ÉPOQUE

CHEF DE CUISINE
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

CÔNES..... 145
Tre stycken munsbitar i strut:

Sparris, hollandaise & körvel

Löjrom, smetana & silverlök

Råbiff, tryffelgravad äggula & kapris

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
Chili, koriander & ingefära Les 3.. 135 Les 6... 260

OSTRON BLOODY MARY GRANITÉE
Vodka, tomat & tabasco Les 3.. 135 Les 6... 260

ENTRÉES

FÖRRÄTTER/ MELLANRÄTTER

VICHYSOISE
Potatis & purjolökssoppa, sparris, rökt lax, friterad purjolök & smördeg..... 155

ASPARGE
Vit sparris, löjrom, havtorn, körvel & hollandaise .. 225

CAVIAR
Löjrom 40 gr, vispad smetana, silverlök & toast.... 245

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

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

TARTARE DE BOEUF
Råbiff, gravad tryffelläggula, 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 FLAMBÉE
Pernodflamberade musslor, roquefort & gräslök ... 265

MENUE ASPARGES

En meny med säsongens bästa råvara

FÖRRÄTT

Vichyssoise m. sparris, rökt lax & smördeg

HUVUDRÄTT

Grillad kalvytterfilé, grön sparris, rödvin, bakad tomat, chèvre & potatiskrutonger

DESSERT

Hallonmousse, hallondragonsås & vit choklad

545

POISSONS & COQUILLAGE
FISK & SKALDJUR

THON GRILLÉ
Grillad tonfisk, tomatsmörsås & ratatouille
325

BOUILLABAISSE
Dagens fisk, handskalade räkor, blåmusslor, saffranspicklad fänkål, rouille & vitlöksbröd
315

TRUITE
Röding, vit sparris, ramslökssås, spenat & krossad färskpotatis
295

HOMARD
Grillad 1/2 hummer, rostad vitlöksmayonnaise, citron & pommes frites
395



VIANDES
KÖTT

PAILLARD DE POULET
Grillad kyckling paillard, rostad vitlöksmayonnaise, sparris, comté, pinjenötter & oliver
285

RÔTI DE VEAU AU CHEVRE
Grillad kalvytterfilé, grön sparris, rödvin, bakad tomat, chevre & potatiskrutonger
325

STEAK FRITES
180g svensk biff, bearnaisesås & pommes frites
315

LE FRIGO DE VIANDE
KÖTTKYLEN

Uvalt nötkött från svenska gårdar. Serveras med bearnaisesås,ramslökspitou, tryffelsmör, tomat & pommes frites.

Hängmörad svensk biff..... 450

Hängmörad entrecôte..... 525

Kalvytterfilé..... 365



VERDURES
VEGETARISKT

RISOTTO AUX ASPERGES
Sparrisrisotto med grön & vit sparris, salladslök, comté & örter
285

CHÈVRE CHAUD
Gratinerad getost, rödbetor, valnötter & toast
165

ASPARGE
Vit sparris, citron, körvel & hollandaise
275

TARTE FLAMBÉE
Kronärtskocka, tomat & oliver
145

DESSERT

FRAISE TROISE AMIES

Apelsinmarinerade jordgubbar, punch,
sockerkaka & glass från Tre vänner 125

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée 125

TRUFFE AU CHOCOLAT..... 65

MOUSSE À LA FRAMBOISE

Hallonmousse, hallondragonsås, rostad vit
choklad, maränger & hallon 135

SORBET DE MANGO

Mangosorbet..... 75

PRALINE SUÉDOISE

Välj från svenska fikasmaker från Cecilia
Nordström. Fråga din servitör 55

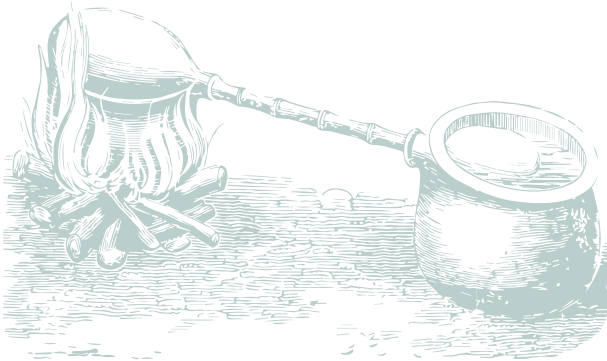


DEN KUNGLIGA PUNSCHEN

*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

Crémant di Limoux, Gérard Bertrand	150
Blanc de Blancs, Perrier-Joué	195

BLANC

Les Murelles Bourgogne Chardonnay, Domaine Roux	190
Chablis Coquillage, Moillard	195
Albariño, Bodegas Laxas	175
Riesling, Kalkglimmer	185
Sauvignon Blanc, Les Deux Pins	135
Sincerité Blanc, Joseph Mellot	155
The Grinder Chenin Blanc, Grape Grinder	150

ROSÉ

Château du Trignon, Famille Quiot	160
Belissime Rosé, Alain Jaume	185

ROUGE

3015 Monastrell, Finca Bacara	165
Les deux pins, Cabernet Sauvignon	135
Bourgogne Pinot Noir, Louis Latour	190
Côtes-du-Rhône Villages, Ferraton	160
Langhe Nebbiolo, Malvira	190
Memoire D'Alaric, Chateau Pech-Latt	195
Cabernet Sauvignon, Bread & Butter	195

