



Grill Restaurant

A LA CARTE

HORS D'OEUVRES (Förrätter)

1. Plateau de Harengs (sillbricka) 8:50
2. Sélection de Hors d'Oeuvres (gourmetbricka) 19:—*
3. Plateau Glacé Delice (4 delikatesser på is) 11:—
4. Canapés Maison (delikatesssandwiches) 7:—
5. Canapés Royal (lyxsandwiches) 14:—
6. Salade de Homard Favorite (hummersallad) 16:—
7. Pâté à la Maison, Salade (husets specialpastej) 8:—*
8. Cocktail de Crevettes (räkcocktail) 7:—
9. Caviar (40 gram rysk) 23:—
10. Foie Gras de Strasbourg (40 gram gåslever med sallad) 17:—
11. Escargots Bourguignonne (6 styck sniglar med vitlöksmör) 8:—
12. Toast P. A. (gratinerad med halstrad rökt lax, spenat, ägg) 8:—
13. Scampi Fritti Salsa Italienne (friterade havskräftor med italiensk sås) 8:50

POTAGES (Soppor)

14. Oxtail-clair (klar oxsvanssoppa) 4:50
15. Tortue-claire (klar sköldpaddssoppa) 6:50
16. Consommé Jenny Lind (med fågel & champinjoner) 4:—
17. Velouté du Chef (fisk- & skaldjursoppa) 5:50
18. Bisque de Homard (hummersoppa) 7:50

LES OEUFs (Äggretter)

19. Oeufs Pochés Pomponette (förlorade ägg med stuvad kalvbräns och smörkokt sallad) 7:75
20. Oeufs Frits Cap de Ville (panerade och friterade kokta ägg med bacon och tomatssås) 6:—
21. Oeufs Brouillés Comtesse (ägggröra med räkor och sparris) 6:50

LES VIANDES (Kött)

31. Coeur de Filet aux Morilles (helstekt och gratinerad oxfilet med murklor, tryffelsås) 13:50*
32. Tournedos Monaco (oxfilet med kalvbräns, béarnaisesås, brynta champinjoner och sparris) 12:50
33. Côte de Veau des Augustins (stekt kalvkotlett, flamberad och gratinerad med "mie de pain" och ost, små kronärtskocksbottnar) 10:50
34. Steak sur la Planche (plankstek med grönsaker och chorronsås) 12:—*
35. Médallions de Veau Louis XV (stekta kalvfiléer, flambe-rade med cognac och madeira, champinjoner, grädd och ris) 12:—
36. Noisettes d'Agneau Persillées (persiljestekta lamm-noisetter med vitlök, örter och friterad persilja) 9:—
37. Brochette à la Maison (små grillade filéer med njure och bacon på spjut, persiljesmör, haricots-verts) 9:50

VOLAILLES (Fågel)

38. Suprême de Perdreau Lorensberg (rapphönsbröst på gåslevermousse, sås m. röd bourgogne, sparris, pommes dauphine) 13:50
39. Poulet de Grain Campania (stekt kyckling med stuvade champinjoner, tomat, örter, ris och madeirasås) 9:50
40. Coq de Bois Rôti (stekt orre med gräddsås och sallader) 12:50
41. Faisan Rôti Vigneronne (stekt fasan med vindruvor och sallader) 12:50

RÔTIS À LA BROCHE (stekta på spett)

- | | |
|----------------------|-------|
| Poulet (gödkyckling) | 11:50 |
| Caneton (anka) | 13:—* |

LES LEGUMES (Grönsaker)

42. Fonds d'Artichauts Gourmet (2 st. kronärtskocksbottnar med hummerstuvning och 2 st. med kalvbränsstuvning) 7:50
43. Asperges Sibirienne (stängsparris med gribichesås) 7:50

DESSERTS (Efterrätter)

49. Soufflé Poulette (vaniljsoufflé med jordgubbsgrädd) 6:50*
50. Crêpes Gil-Blas (excl. alkohol) 4:75
- (små flamberade pannkakor med hasselnötsmör och citron)
51. Glace au Four Mimosa (glass i maräng med varm aprikossås) 6:—*
52. Parfait Grace Kelly (finare glassanrättning med mocca och banan) 6:—
53. Sorbet aux Fraises (vattenglass med jordgubbar) 4:—
54. Bananes Flambées (flamberade bananer med mandel och melbasås) 5:50

* Pris per person, för minst 2 personer

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden





Grill Restaurant

A LA CARTE

HORS D'OEUVRES (Förrätter)

- | | |
|---|-------|
| 1. Plateau de Harengs (sillbricka) | 8:50 |
| 2. Sélection de Hors d'Oeuvres (gourmetbricka) | 19:—* |
| 3. Plateau Glacé Delice (4 delikatesser på is) | 11:— |
| 4. Canapés Maison (delikatesssandwiches) | 7:— |
| 5. Canapés Royal (lyxsandwiches) | 14:— |
| 6. Salade de Homard Favorite (hummersallad) | 16:— |
| 7. Pâté à la Maison, Salade (husets specialpastej) | 8:—* |
| 8. Cocktail de Crevettes (räkcocktail) | 7:— |
| 9. Caviar (40 gram rysk) | 23:— |
| 10. Foie Gras de Strasbourg (40 gram gåslever med sallad) | 17:— |
| 11. Escargots Bourguignonne (6 styck sniglar med vitlöksmör) | 8:— |
| 12. Toast P. A. (gratinerad med halstrad rökt lax, spenat, ägg) | 8:— |
| 13. Scampi Fritti Salsa Italienne (friterade havskräftor med italiensk sås) | 8:50 |

POTAGES (Soppor)

- | | |
|--|------|
| 14. Oxtail-clair (klar oxsvanssoppa) | 4:50 |
| 15. Tortue-claire (klar sköldpaddssoppa) | 6:50 |
| 16. Consommé Jenny Lind (med fågel & champinjoner) | 4:— |
| 17. Velouté du Chef (fisk- & skaldjursoppa) | 5:50 |
| 18. Bisque de Homard (hummersoppa) | 7:50 |

LES OEUFs (Äggätter)

- | | |
|---|------|
| 19. Oeufs Pochés Pomponette (förlorade ägg med stuvad kalvbräns och smörkokt sallad) | 7:75 |
| 20. Oeufs Frits Cap de Ville (panerade och friterade kokta ägg med bacon och tomatssås) | 6:— |
| 21. Oeufs Brouillés Comtesse (ägggröra med räkor och sparris) | 6:50 |
| 22. Omelette Maison (med oxtunga, rökt lax, champinjoner, tryffelsås) | 7:— |

POISSONS (Fiskrätter)

- | | |
|--|--------|
| 23. Saumon Fumé Florentine (färsk rökt lax med spenat och ägg) | 14:50 |
| 24. Gratin de Fruits de Mer au Vermouth (gratinerade havets läckerheter i sås med vermouth) | 14:50* |
| 25. Darne de Saumon Oriental (kokt färsk lax med curry-hollandaise, hummer, musslor, pimentoes, ris) | 12:50 |
| 26. Homard au Whisky (varm hummerrätt i sås med whisky) | 16:50* |
| 27. Filets de Sole à l'Americaine (gratinerade sjötungsfiléer, hummersås med estragon, ris) | 12:50 |
| 28. Sole Espagnole (stekta sjötunga med friterade lökringar, friterad persilja, pimentoes och griljerad tomat) | 11:— |
| 29. Turbot Braisé Cambacérès (25 minuter) (vittvinsbrädderad piggvar med champinjoner, tryffel, havskräftor och friterade musslor) | 13:50* |
| 30. Turbot au Four S:ce Maximillian (ugnstekt piggvar, holländsk sås med gurka och ansjovis) | 11:—* |

LES VIANDES (Kött)

- | | |
|---|--------|
| 31. Coeur de Filet aux Morilles (helstekt och gratinerad oxfilet med murklor, tryffelsås) | 13:50* |
| 32. Tournedos Monaco (oxfilet med kalvbräns, béarnaisesås, brynta champinjoner och sparris) | 12:50 |
| 33. Côte de Veau des Augustins (stekta kalvkotlett, flamberad och gratinerad med "mie de pain" och ost, små kronärtskocksbottnar) | 10:50 |
| 34. Steak sur la Planche (plankstek med grönsaker och chorronsås) | 12:—* |
| 35. Médallions de Veau Louis XV (stekta kalvfiléer, flambe-rade med cognac och madeira, champinjoner, grädde och ris) | 12:— |
| 36. Noisettes d'Agneau Persillées (persiljestekta lamm-noisetter med vitlök, örter och friterad persilja) | 9:— |
| 37. Brochette à la Maison (små grillade filéer med njure och bacon på spjut, persiljesmör, haricots-verts) | 9:50 |

VOLAILLES (Fågel)

- | | |
|--|-------|
| 38. Suprême de Perdreau Lorensberg (rapphönsbröst på gåslevermousse, sås m. röd bourgogne, sparris, pommes dauphine) | 13:50 |
| 39. Poulet de Grain Campania (stekta kyckling med stuvad champinjoner, tomat, örter, ris och madeirasås) | 9:50 |
| 40. Coq de Bois Rôti (stekta orre med gräddsås och sallader) | 12:50 |
| 41. Faisan Rôti Vigneronne (stekta fasan med vindruvor och sallader) | 12:50 |

RÔTIS À LA BROCHE (stekta på spett)

- | | |
|----------------------|-------|
| Poulet (gödkyckling) | 11:50 |
| Caneton (anka) | 13:—* |

LES LEGUMES (Grönsaker)

- | | |
|--|------|
| 42. Fonds d'Artichauts Gourmet (2 st. kronärtskocksbottnar med hummerstuvning och 2 st. med kalvbränsstuvning) | 7:50 |
| 43. Asperges Sibirienne (stängsparris med gribichesås) | 7:50 |
| 44. Legumes Assortis (blandade grönsaker i smör) | 5:50 |
| 45. Coeur de Palmier Moëlle (palmvärg med oxvärg och rödvinsås) | 6:75 |

FROMAGES (Ost)

- | | |
|--|-------|
| 46. Petit Plateau de Fromage (liten ostbricka) | 5:— |
| 47. Camembert Frit (friterad camembertost) | 4:50 |
| 48. Jalousie de Fromage (smördegslängd med inbakad ostmassa) | 4:50* |

DESSERTS (Efterrätter)

- | | |
|---|-------|
| 49. Soufflé Poulette (vaniljsoufflé med jordgubbsgrädde) | 6:50* |
| 50. Crêpes Gil-Blas (excl. alkohol) (små flamberade pannkakor med hasselnötsmör och citron) | 4:75 |
| 51. Glace au Four Mimosa (glass i maräng med varm aprikossås) | 6:—* |
| 52. Parfait Grace Kelly (finare glassanrättning med mocca och banan) | 6:— |
| 53. Sorbet aux Fraises (vattenglass med jordgubbar) | 4:— |
| 54. Bananes Flambées (flamberade bananer med mandel och melbasås) | 5:50 |

PARK AVENUE HOTEL



VINS

BORDEAUX (röd-red) Slottstappning				1/1	1/2
3456	1945	Ch. Margaux, Médoc		37:—	
3336	1948	Ch. La Garde, Graves		20:—	11:—
3409	1950	Ch. Léoville-Las-Cases, Médoc		25:—	
3460	1950	Ch. Margaux, Médoc		29:50	
3057	1952	Ch. Belgrave, Médoc		20:—	

Bordeauxtappningar

3804	Cruse Monopole, Rouge, Cruse & Fils Frères	18:—	10:—
3814	Le Vallon Hanappier, Peyrelongue	18:—	10:—

Härtappningar

4031	1953	Ch. L'Hermitage	14:50	
3937		St. Emilion	13:—	7:50

BORDEAUX (vit-white) Bordeauxtappningar

4152	Cachet Vert, J. Calvet & Cie, halvtorrt	18:—	10:—
4188	Lalande Impérial Sec, torrt	18:—	10:—

Härtappning

4252	Graves, halvtorrt	14:—	
------	-------------------	------	--

BOURGOGNE (röd-red)				1/1	1/2
5411	Beaune du Château, Bouchard Père & Fils	26:—	14:—		
5462	Geisweiler Grand Vin, Geisweiler & Fils	21:—	11:50		
5408	Beaujolais, Dufouleur Frères	15:50	9:—		
5551	Bourgogne Vieux	14:—	8:—		

BOURGOGNE (vit-white)

5628	Beaune du Château, Bouchard Père & Fils	26:—	
5635	Dry Pouilly Fuissé Réserve Aîné & Fils	23:—	12:50
5760	Chablis	18:—	10:—

RHENVIN (Rhine-wine)

6580	Schloss Böckelheimer Riesling Spätlese	23:—	
6591	Steinwein Gold Cap (i boxbeutel)	20:—	11:—
6108	Liebfraumilch, Blue Nun Label	19:50	

MOSELVIN (Moselle-wine)

6878	Mertesdorfer Herrenberg Riesling Spätlese	29:—	
6893	Ockfener Bocksteiner, Loeb	25:—	
6829	Graacher Domprobst, Schulz & Wagner	23:—	12:50
7080	Königsmosel, Maas, Nathan	19:—	10:50

ELSASSVIN (vit-white)

2172	Dopff Riquewihr, Domaines Dopff	19:—	10:50
------	---------------------------------	------	-------

ITALIENSKA VINER (röda och vita-red & white)

2307	Chianti Melini, Rosso	95 cl	14:50
2390	Chianti Ruffino Bianco	95 cl	15:—

SYDAFRIKANSKA VINER (röda-red)

2827	Roodeberg, Ko-operatieve Wijnbouwers	13:50	
------	--------------------------------------	-------	--

CHAMPAGNE

7412	J. Bollinger, Brut, torrt	40:—	21:—
7421	V:ve Clicquot-Ponsardin, halvtorrt	40:—	21:—
7479	Heidsieck & Cie, 1952 Dry Monopole, torrt	43:—	
7493	Krug & Cie, Brut Réserve, torrt	44:—	23:—
7500	Lanson Père & Fils, Extra, Black Label, torrt	41:—	
7519	Moët & Chandon, Carte Blanche, halvsött	36:—	
7543	G. H. Mumm & Cie, Cordon Rouge, torrt	42:—	22:—
7590	Pommery & Greno, Brut, torrt	42:—	22:—
7603	Louis Roederer, 1952, Brut, torrt	43:—	22:50
7615	Ruinart Père & Fils, Cadet Brut, halvtorrt	37:—	

FRANSKA MOUSSERANDE VINER				1/1	1/2	1/4
7694	Dopff Dry, Domaines Dopff, torrt	26:—				

MADEIRA

				2 cl		
7826	Saint John, Leacock & Co, sött	—:80	25:—	14:—	7:75	
7875	Campanario, halvtorrt		18:—	10:50		

PORTVIN-Portwine

				2 cl		
8050	Ujo, Offley Forrester	—:90	31:—	17:—	8:75	
8064	Invalid Port, Sandeman & Co.		24:—	13:50	7:50	
8160	Very Old Superior (Grådask)		22:50	12:75	7:25	
8104	Cachucha, White Port		31:—	17:—	8:75	

SHERRY

				2 cl		
8250	Dry Sack, halvtorrt	—:90	28:—	15:50	8:50	
8235	Amontillado N.P.U., torrt		28:—	15:50		
8224	Tio Pepe, Gonzalez, torrt		26:—	14:50		
8223	Nutty Solera, halvsött		23:—	12:50		
8230	Real Tesoro, halvtorrt		22:—	12:50		
8275	Amontillado, halvtorrt		18:—	10:50		

1/3	Karaff (25 cl) Rött vin		3:25
1/3	Carafe (25 cl) Red wine		
1/3	Karaff (25 cl) Vitt vin		3:—
1/3	Carafe (25 cl) White wine		

ALKOHOLFRIA DRICKER-Non-alcoholic Beverages

Apelsin-, grapefrukt-, tomat-, ananas- eller		
prune-juice, glas (15 cl)		1:25
Druvsafter vit (white) Drueta 1/2 fl.		1:75
röd (red) Merlino 1/1 „		7:—
1/2 „		5:50

I Park Avenues vinkällare finns ungefär dubbelt så många märken som angivits här ovan. Begär stora vinlistan av hovmästaren.