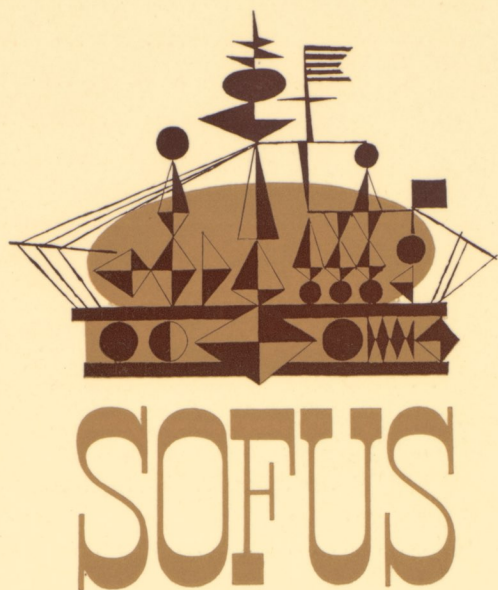




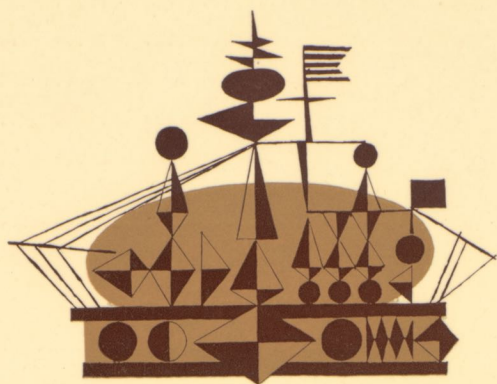
Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

MENU



SOFUS

MENU

FÖRRÄTTER

SILLBRICKA	8:50
CANAPÉ ROYAL	14:—
GOURMETBRICKA (Minst 2 pers.) p.p.	19:50
VÄSTKUSTSALLAD (Minst 2 pers.) p.p.	17:50
HUMMERCOCKTAIL	11:—
RÄKSALLAD	11:—
LAXTALLRIK	10:50
CHICKENSALAD SOFUS	9:50
BEURRECKS	6:50
(Turkiska pannkakor)	
SCAMPI FRITTI	8:75

SOPPOR

CONSOMMÉ DOUBLE CHESTERFIELD	4:50
GRATINERAD FRANSK LÖKSOPPA	4:50
TREPANGSOPPA CALIF OMAR	6:75
(Kinesisk havssnigelsoppa m. currygrädde)	
BOULA-BOULA AU GRATIN	6:75
(Sköldpaddssoppa m. grönärtspuré, grädde)	
POTAGE BILLY-BY	5:50
(Musselsoppa m. vittvin, grädde)	
HUMMERSOPPA	6:75
ZUPPA DI PAVESA	4:75
(Italiensk soppa m. parmesanost)	

ÄGGRÄTTER

OMELETTE LA PETITE AUBERGE	10:50
(Gratinerad m. hummerstuvning)	
OEUF SURPRISE	8:—
(Färserade, friterade)	
OEUF PAULINE	9:50
(Pocherade m. champ. i currysås)	

FISKRÄTTER

GRATINERAD HUMMER VANDERBILT	16:50
HUMMER NEWBURG (Minst 2 pers.) p.p.	17:—
REGNBÄGSFORELL MAXIM	12:50
(Färserad, hummer-, vittvinsås)	
SLÄTVARSEFILET BOULANGÈRE (Minst 2 pers.) p.p.	13:50
(1 vol au vent m. räkor, champ.)	
SJÖTUNGSFILÉER BARON BRISSE (Minst 2 pers.) p.p.	13:50
(Gratinerade m. krabba, champ.)	
SOLE AU CHABLIS (Minst 2 pers.) p.p.	13:—
(Sjötungsfiléer i vittvinsås)	
SOLE GRILLÉE GASTRONOME	12:50
(Hel grillad sjötunga)	
PLANKED TURBOT (Minst 2 pers.) p.p.	14:50
(Ugnstekta piggar på plank)	
DARNE DE SAUMON CHAMBORD	14:—
(Brässerad lax i rödvin)	
ÅLBROCHETTE MAISON	12:—
(Grillad på spett m. tomat, sträpotatis)	
HAVSKRÄFTOR JAMBALAYA	11:—
(1 pikant sås m. chili, friterade bananer, musslor, ris)	



M E N U

FÖRRÄTTER:

Räkcocktail	7:50
Krabbsallad Special	5:50
Kalla ägg Florentine	5:50
Matjessill m. sur grädde o. gräslök	4:50
Skinkrullad Sofus	5:50
Crêpes m. skaldjur	5:--

SOPPOR:

Consommé Albion	3:--
Potage Jackson	2:50

FISKRÄTTER:

Kokt laxforell m. hollandaisesås	8:--
Gratinerad slätvarsfilé Bonne Femme	8:25
Halstrad piggvar Genoise	8:75
Stekt rödspättsfilé du chef	7:75

KÖTTRÄTTER:

Rumpstek Mirabeau	9:--
Brässerad kasslerfilé Chambertin	8:25
Kalvlever à l'Anglaise	8:50
Kyckling rôti m. sallad	8:50
Kall järpe m. cumberlandsås	10:50

GRÖNRÄTTER:

Haricots verts sauté m. champinjoner	4:50
Grönsaksfat	5:--

EFTERRÄTTER:

Gâteau Opéra	3:--
Coupe Chantilly	2:75
Äpplen och druvor	3:50
Liten ostbricka	4:--

Torsdagen d. 6 sept. 1962

KÖTTRÄTTER

KALVFILEÉ SOFUS	13:50
(I portvinsås m. champ.)	
LAMMSADEL PRINCE ORLOFF (Minst 2 pers.)	p.p. 14:50
COEUR DE FILET SEVILLA (Minst 2 pers.)	p.p. 15:—
(Oxfilet i rödvinsås m. oliver, pimientos)	
PORTERHOUSE STEAK GARNI (Minst 3 pers.)	p.p. 16:—
KALVBRÄSS DEMIDOFF	13:50
(Sherrybrässerad m. tryffel, sträpotatis)	
NIURE LUCAS CARTON (Minst 2 pers.)	p.p. 13:50
(Anrättas vid bordet m. cognac, senap, gräddde)	

Från grillen:

TOURNEDOS JENNY LIND	15:—
(Kalvbräss, skinka, béarnaisesås)	
MINUTE-STEAK MONTPELLIER	13:50
MUTTON CHOPS RESTAURATEUR	12:50
T-BONE STEAK	14:—
KEBAB A L'ORIENTALE	11:50
(Lammkött på spett m. lök, tomater)	
SPARE RIBS SOFUS	12:—
(Grillat revbensspjäll på vårt sätt)	

FÅGEL

CANETON AUX CERISES (Minst 2 pers.)	p.p. 14:50
(Stekt anka m. körsbär)	
SOUTHERN FRIED CHICKEN	10:50
(Friterad kyckling m. majs)	
HÖNSBRÖST IDEAL	10:50
(Färserat, inbakat)	
RAPPHÖNS SOUWAROFF (Minst 2 pers.)	p.p. 15:50
(I madeirasås m. gäslever, tryffel)	
DUVPAJ MAISON (Minst 2 pers.)	p.p. 12:50
SÄSONGENS VILTFÅGEL	

Från rotisseriesiet:

ANKA, UNGTUPP, KYCKLING

(Stekta på spett, trancheras vid bordet)

DESSERTER

SOUFFLÉ GLACÉ SOFUS (Minst 2 pers.)	p.p. 6:75
(Parfait m. Cherry Heering, vaniljsmak)	
SOUFFLÉ AU GINGEMBRE (Minst 2 pers.)	p.p. 7:—
(Varm ingefärssufflé)	
SORBET AU ANANAS	5:—
FLAN PARISIEN	4:—
(Fransk äppelkaka m. kirschgräddde)	
FRUKTSALLAD MAISON	5:75
OMELETTE FLAMBÉE AU RHUM	6:—
CRÊPES BORDALUE	5:75
(Pärontärningar i vaniljkräm, kirsch)	



Gastronome

DELIKATESSAFFÄREN GASTRONOME
ARKIVGATAN 7 TEL. 160333

Gastronette

SMÖRGÄSBUTIKEN GASTRONETTE
LORENSBERGSGATAN 19 TEL. 209410
(Även öppen söndagar och kvällar)

BUTIKER FÖR ER MED GOD SMAK — DIREKTION RESTAURANT SOFUS

