

BERNS ROTISSERIE

HUMMER OSTRON KAVIAR SNIGLAR

En skiva färskrokt lax med citron 9:— 1/2 port. Gravlax med tillbehör 10:— Scampi fritti, s:ce Tartar 9:75 Matjessill med gräslök och sur grädde 5:75 Glasmästarsill 3:— Hors d'oeuvre tallrik 9:50 Blekselleri Norman 9:75 Blinis med löjrom 9:50* Canapés Gourmets 9:— Kronärtskocksbotten Windsor 8:— Räkcocktail 8:50 Rundrokt ål med äggröra 8:50 Crêpes crevette 9:— Welsh Rarebits 5:50 Grodlår Provençale 10:75

Omelette Bohémienne 8:50 Pocherade ägg Provençale 8:50 Omelette Richmond 9:— Kalla ägg à la Russe 5:25 Ägg cocott Bordelaise 7:50

Hemrimmad lax med dillstuvad potatis 9:50 Sjötunga Ermietage 13:50 Varmrokt laxforell med äggröra 9:50 Laxforell Negus 10:75 Halstrad Sjötunga med s:ce Béarnaise 12:50 Piggvarsfilet Copa-Cobana 12:— Grillad lax med s:ce Margaretha 14:— Scampi à l'Indiana 11:75 Scampi Du Chef 12:—

Kyckling på spett med sallad 9:50 Poulard à la Broche (Efter dagens pris) Coeur de filet Provençale 15:—* Poulet Gourmet 14:—* Anka med sallad (Efter dagspris)* Porterhouse steak 14:50* Châteaubriand med s:ce Choron 14:50* Mixed grill 14:— Lammkotlett Paysanne 12:50 Halstrad kalvlever med bacon 11:— Pepparstek 14:25

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

Ostbricka 7:25

Päron Foscari 7:25* Coupe Romanoff 6:25 Glace au four 7:50* Tusenbladstårta 4:50* Fruktsallad med likör 6:25 Crêpes Jamaica 7:50* Ingefärsoufflé 7:50*

Montrouge (Vin Rouge Français)

Rioja (Vin Blanc Espagnol), 1/2 karaff 6:—, 1/4 karaff 3:—

Three Towns, c:a 20 cl. 1:50, c:a 30 cl. 2:05

Juice: Tomat, Orange, Grape à 2:10

*) minst 2 personer (pris per person)



ÅCKSTRÖMSGATAN 8 STOCKHOLM TELEFON 22 06 00

HUMMER OSTRON KAVIAR SNIGLAR

En skiva färskrokt lax med citron 9:— 1/2 port. Gravlax med tillbehör 10:— Scampi fritti, s:ce Tartar 9:75 Matjessill med gräslök och sur grädde 5:75 Glasmästarsill 3:— Hors d'oeuvre tallrik 9:50 Blekselleri Norman 9:75 Blinis med löjrom 9:50* Canapés Gourmets 9:— Kronärtskocksboten Windsor 8:— Räkcocktail 8:50 Rundrokt ål med äggröra 8:50 Crêpes crevette 9:— Welsh Rarebits 5:50 Grodlår Provençale 10:75

Omelette Bohémienne 8:50 Pocherade ägg Provençale 8:50 Omelette Richmond 9:— Kalla ägg à la Russe 5:25 Ägg cocott Bordelaise 7:50

Hemrimmad lax med dillstuvad potatis 9:50 Sjötunga Ermietage 13:50 Varmrokt laxforell med äggröra 9:50 Laxforell Negus 10:75 Halstrad Sjötunga med s:ce Béarnaise 12:50 Piggvarsfilet Copa-Cobana 12:— Grillad lax med s:ce Margaretha 14:— Scampi à l'Indiana 11:75 Scampi Du Chef 12:—

Kyckling på spett med sallad 9:50 Poulard à la Broche (Efter dagens pris) Coeur de filet Provençale 15:—* Poulet Gourmet 14:—* Anka med sallad (Efter dagspris)* Porterhouse steak 14:50* Châteaubriand med s:ce Choron 14:50* Mixed grill 14:— Lammkotlett Paysanne 12:50 Halstrad kalvlever med bacon 11:— Pepparstek 14:25

Fläsknoisette Polignac 9:75 Flamberad Kalvnjure 14:75* Kalvfilet Oscar 14:50 Tournedos Bonaparte 13:75 Kalvmedaljong Imperator 13:50 Entrecôte Maître d' Hôtel 12:25 Filetgoulassch à la Siam 11:25 Tournedos Rossini 16:—

Kalkon med Cumberlandssås och sallad Florida 11:75 Rostbiff med potatissallad 9:75 Gåslever délice 19:50 Råbiff Gourmet 13:75 Kycklingssallad 11:25

Ostbricka 7:25

Päron Foscari 7:25* Coupe Romanoff 6:25 Glace au four 7:50* Tusenbladstårta 4:50* Fruktsallad med likör 6:25 Crêpes Jamaica 7:50* Ingefärsoufflé 7:50*

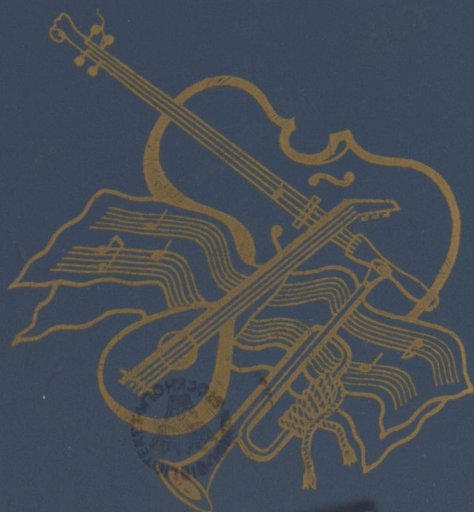
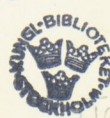
Montrouge (Vin Rouge Français)

Rioja (Vin Blanc Espagnol), 1/2 karaff 6:—, 1/4 karaff 3:—

Three Towns, c:a 20 cl. 1:50, c:a 30 cl. 2:05

Juice: Tomat, Orange, Grape à 2:10

*) minst 2 personer (pris per person)



HUMMER OSTRON KAVIAR SNIGLAR

FÖRRÄTTER

En skiva färskrökt lax med citron 9:— 1/2 port. Gravlax med tillbehör 10:— Scampi fritti, s:ce Tartar 9:75 Matjessill med gräslök och sur grädde 5:75 Glasmästarsill 3:— Hors d'oeuvre tallrik 9:50 Blekselleri Norman 9:75 Blinis med löjrom 9:50* Canapés Gourmets 9:— Kronärtskocksbotten Windsor 8:— Räkcocktail 8:50 Rundrökt ål med äggröra 8:50 Crêpes crevette 9:— Welsh Rarebits 5:50 Grodlår Provençale 10:75

ÄGGRÄTTER

Omelette Bohémienne 8:50 Pocherade ägg Provençale 8:50 Omelette Richmond 9:— Kalla ägg à la Russe 5:25 Ägg cocott Bordelaise 7:50

FISKRÄTTER

Hemrimmad lax med dillstuvad potatis 9:50 Sjötunga Ermietage 13:50 Varmrökt laxforell med äggröra 9:50 Laxforell Negus 10:75 Halstrad Sjötunga med s:ce Béarnaise 12:50 Piggvarsfilet Copa-Cobana 12:— Grillad lax med s:ce Margaretha 14:— Scampi à l'Indiana 11:75 Scampi Du Chef 12:—

GRILL OCH SPETT

Kyckling på spett med sallad 9:50 Poulard à la Broche (Efter dagens pris) Coeur de filet Provençale 15:—* Poulet Gourmet 14:—* Anka med sallad (Efter dagspris)* Porterhouse steak 14:50* Châteaubriand med s:ce Choron 14:50* Mixed grill 14:— Lammkotlett Paysanne 12:50 Halstrad kalvlever med bacon 11:— Pepparstek 14:25

KÖTTRÄTTER

Fläsknoisette Polignac 9:75 Flamberad Kalvnjure 14:75* Kalvfilet Oscar 14:50 Tournedos Bonaparte 13:75 Kalv-medaljong Imperator 13:50 Entrecôte Maître d' Hôtel 12:25 Filetgoulasch à la Siam 11:25 Tournedos Rossini 16:—

KALLA RÄTTER

Kalkon med Cumberlandås och sallad Florida 11:75 Rostbiff med potatissallad 9:75 Gåslever délice 19:50 Råbiff Gourmet 13:75 Kycklingssallad 11:25

OST

Ostbricka 7:25

DESSERTER

Päron Foscari 7:25* Coupe Romanoff 6:25 Glace au four 7:50* Tusenbladstårta 4:50* Fruksallad med likör 6:25 Crêpes Jamaica 7:50* Ingefärsoufflé 7:50*

KARAFFVINER

Montrouge (Vin Rouge Français)
Rioja (Vin Blanc Espagnol), 1/2 karaff 6:—, 1/4 karaff 3:—

FATÖL

Three Towns, c:a 20 cl. 1:50, c:a 30 cl. 2:05

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Juice: Tomat, Orange, Grape à 2:10

*) minst 2 personer (pris per person)



THE
JOURNAL
OF
THE
ROYAL
ANTHROPOLOGICAL
INSTITUTE