

PARK AVENUE HOTEL



Grill Restaurant

A LA CARTE

UN BON DÉBUT ("En god början")

Cocktail de Homard (hummercocktail)	9:75
Plateau de Harengs (sillbricka)	8:75*
Plateau glacé Lorensberg (4 delikatesser på is)	14:50*
Sélection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka)	21:—*
Canapés Maison (delikatesssandwiches)	7:50
Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör)	8:50
Bordure de Riz Favorite (risbordyr med stuvad kalvbräsk blandad med färsk paprika)	9:50
Toast au Caviar frais (med 20 gr kaviar)	15:—
Toast au Foie gras (med 20 gr gälslever)	11:—
Toast Gourmet (med hackade räkor i gräddmajonäs, löjrom & gräslök)	8:75
Toast Variété ("landgång")	7:—
Toast aux Crevettes Lady Curzon (med currustuvade räkor)	8:50

NOS GRANDES SPÉCIALITÉS (Våra stora specialitéer)

Filets de Sole Souveraine (gratinerade sjötungsfiléer med hummer, små gäddfrikadeller & tryffel)	15:—
Sole au Champagne (sjötunga i sås med champagne)	16:75*
Sole sautée Riviera (stekt sjötunga med kronärtskocksbottnar & champinjoner)	14:50
Sole grillée s:ce Bavaoise (grillad sjötunga)	14:50
Pâté de Saumon du Chef (30 minuter) (laxpastei med räksås, kokta sjötungsfiléer med vittvinsås)	15:—*

POTAGES (Soppor)

Oxtail-clair (klar oxsvanssoppa)	4:50
Tortue claire (klar sköldpaddssoppa)	6:50
Velouté aux Champignons (champinjonsoppa)	4:—
Bisque de Homard (hummersoppa)	9:—
Consommé double à la Saxon (med oxmürg & stjärngryn)	3:50

OEUFs (Äggretter)

Tortilla Castellana (spansk omelett)	8:—
Oeufs pochés Spécial (förlorade ägg, små kalvfiléer, tryffelsås)	9:—
Oeufs en cocotte Bedford (med gälslever, tunga, tryffel)	9:75
Oeufs frits Espagnole (friterade ägg med bacon & tomat)	8:50

LÉGUMES (Grönsaker)

Pointes d'Asperges Polonaise (sparrisknappar med hackat ägg, rivet bröd, brynt smör)	6:50
Haricots-verts Mornay (med stuvade champinjoner)	5:75
Coeur de Palmier Bordelaise (palmmärg med rödvinsås)	6:50
Céleri à ma façon (kall kokt selleri, gräddmajonäs med cognac, paprikapulver, hackat ägg & tryffel)	6:—

GRILLADES ET ROTIS À LA BROCHE (Från grill och rotisseri)

Tournedos à votre façon (oxfilé "som Ni vill ha den")	15:—
Mixed Grill (kalv- & oxfilé, njure, lammkotlett, bacon, prinskorv, tomat)	14:50
Côte de Porc, Beurre au Paprika (fläskkotlett med paprikasmör)	9:50
Poulet de Grain ("klvkuckling")	10:50*

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



[1962]

(kalvfilé med persiljesmör, champinjoner, tomat, haricots verts)	
Rognon de Veau Charolaise (kalvnjure som lagas vid bordet)	14:50*
Selle d'Agneau Prince Orloff (gratinerad lamsadel med örter & sparris)	16:—*
Noisettes de Chevreuil Grand Veneur (rådjursnoisetter med viltås & kastanjepuré)	13:50
Faisan Régence (stekt fasan med tuppkammar & viltfrikadeller)	14:50
Gelinotte Fine Champagne (stekt jörpe, sås med fin cognac)	15:—*
Coq de Bois rôti (stekt orre med gräddsås & sallader)	14:50

Crêpes Noisettes (pannkakor med hasselnötsgrädd, sås med curaçao)	6:50
Soufflé Gingembre (ingefärssoufflé)	6:50*
Bananes ou Poires flambées (inkl. alkohol) (flamberade bananer eller päron med glass, mandel, melbasås)	6:50*
Glace au four Vesuvius	6:—*
Sorbet Américaine (citron- & jordgubbssorbet)	5:—
Parfait à la Maison (hjordronparfait)	6:50*
Fruits rafraîchis au Liqueur (isad fruktsallad med likör)	5:50
Les glaces crémees (vanilj- jordgubbs - choklad - mocca)	3:50

*Pris per person, för minst 2 personer



National Library
of Sweden

PARK AVENUE HOTEL



Grill Restaurant



[1962]

A LA CARTE

UN BON DÉBUT ("En god början")

Cocktail de Homard (hummercocktail)	9:75
Plateau de Harengs (sillbricka)	8:75*
Plateau glacé Lorensberg (4 delikatesser på is)	14:50*
Sélection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka)	21:—*
Canapés Maison (delikatesssandwiches)	7:50
Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör)	8:50
Bordure de Riz Favorite (risbordyr med stuvad kalvbräsk blandad med färsk paprika)	9:50
Toast au Caviar frais (med 20 gr kaviar)	15:—
Toast au Foie gras (med 20 gr gälslever)	11:—
Toast Gourmet (med hackade räkor i gräddmajonäs, löjrom & gräslök)	8:75
Toast Variété ("landgång")	7:—
Toast aux Crevettes Lady Curzon (med curzystuvade räkor)	8:50

NOS GRANDES SPÉCIALITÉS (Våra stora specialiteter)

Filets de Sole Souveraine (gratinerade sjötungsfiléer med hummer, små gäddfrikadeller & tryffel)	15:—
Sole au Champagne (sjötunga i sås med champagne)	16:75*
Sole sautée Riviera (stekst sjötunga med kronärtskocksbottnar & champinjoner)	14:50
Sole grillée s:ce Bavaoise (grillad sjötunga)	14:50
Pâté de Saumon du Chef (30 minuter) (laxpastej med räksås, kokta sjötungsfiléer med vittvinsås)	15:—*
Filet de Turbot Vallée d'Auge (vinbräserad piggvarsfilé med champinjonbarketter)	14:—
Coeur de filet Lorensberg (helstekt och gratinerad oxfilé med murklor, örter, sparris, pimentos, oliver)	16:25*
Médallions de Boeuf Rossini (2 små oxfiléer med gälslever, tryffel & madeirasås)	16:—
Filet de Veau Tivoli (kalvfilé med persiljesmör, champinjoner, tomat, haricots verts)	14:—
Rognon de Veau Charolaise (kalvnjure som lagas vid bordet)	14:50*
Selle d'Agneau Prince Orloff (gratinerad lamsadel med örter & sparris)	16:—*
Noisettes de Chevreuil Grand Veneur (rådjursnoisetter med viltås & kastanjepuré)	13:50
Faisan Régence (stekst fasan med tuppkammar & viltfrikadeller)	14:50
Gelinotte Fine Champagne (stekst järke, sås med fin cognac)	15:—*
Coq de Bois rôti (stekst orre med gräddsås & sallader)	14:50

POTAGES (Soppor)

Oxtail-clair (klar oxsvanssoppa)	4:50
Tortue claire (klar sköldpaddssoppa)	6:50
Velouté aux Champignons (champinjonsoppa)	4:—
Bisque de Homard (hummersoppa)	9:—
Consommé double à la Saxon (med oxmürg & stjärngryn)	3:50

OEUFs (Äggretter)

Tortilla Castellana (spansk omelett)	8:—
Oeufs pochés Spécial (förlorade ägg, små kalvfiléer, tryffelsås)	9:—
Oeufs en cocotte Bedford (med gälslever, tunga, tryffel)	9:75
Oeufs frits Espagnole (friterade ägg med bacon & tomat)	8:50

LÉGUMES (Grönsaker)

Pointes d'Asperges Polonaise (sparrisknoppar med hackat ägg, rivet bröd, brynt smör)	6:50
Haricots-verts Mornay (med stuvade champinjoner)	5:75
Coeur de Palmier Bordelaise (palmvärg med rödvinsås)	6:50
Céleri à ma façon (kall kokt selleri, gräddmajonäs med cognac, paprikapulver, hackat ägg & tryffel)	6:—

GRILLADES ET ROTIS À LA BROCHE (Från grill och rotiseri)

Tournedos à votre façon (oxfilé "som Ni vill ha den")	15:—
Mixed Grill (kalv- & oxfilé, njure, lammkotlett, bacon, prinskorv, tomat)	14:50
Côte de Porc, Beurre au Paprika (fläskkotlett med paprikasmör)	9:50
Poulet de Grain ("klyvkyckling")	10:50*
Poulet de Gras (gödkyckling)	13:—*
Caneton (anka)	15:—*

ENTREMETS (Efterrätter)

Gâteau Milles Feuilles (smördegssbottnar med vaniljkräm)	3:50*
Gâteau Gala (mandelbottnar med glass och chokladsås)	5:—*
Crêpes Noisettes (pannkakor med hasselnötsgrädd, sås med curaçao)	6:50
Soufflé Gingembre (ingefärsoufflé)	6:50*
Bananes ou Poires flambées (inkl. alkohol) (flamberade bananer eller päron med glass, mandel, melbasås)	6:50*
Glace au four Vesuvius	6:—*
Sorbet Américaine (citron- & jordgubbssorbet)	5:—
Parfait à la Maison (hjordronparfait)	6:50*
Fruits rafraîchis au Liqueur (isad fruktsallad med likör)	5:50
Les glaces crémees (vanilj- jordgubbs - choklad - mocca)	3:50

*Pris per person, för minst 2 personer

PARK AVENUE HOTEL



VINS

*"En måltid utan vin är som
en dag utan sol"*

säger fransmännen

I vår vinkällare finns viner från Frank-
rike, Tyskland, Spanien, Italien, Ungern,
Portugal och Israel

★

Hovmästaren visar gärna vår stora vin-
lista omfattande viner såväl av stora
årgångar och kända märken som fullt
njutbara vardagsviner

★

Torra och halvtorra alkoholfria kvali-
tetsviner