

BERNS

ROTTISSERIE

HUMMER OSTRON KAVIAR SNIGLAR

Sallad Niçoise 6:50 — En skiva färskrökt lax med citron 10:—
1/2 port. gravlax med tillbehör 11:— Scampi fritti, s:ce Tartar
10:25 — Matjessill med gräslök och sur grädde 5:75 — Glasmästarsill
3:— Hors d'oeuvre tallrik 10:— Löjrom med tillbehör* 6:— Canapés
Gourmets 9:— Kronärtskocksbottnar Windsor 10:—
Räkcocktail 9:— Rundrökt ål med äggröra 8:50 — Crêpes
crevette 9:—

Omelette Zingara 9:— Pocherade ägg à la Svea 9:— Kalla ägg
à la Russe 5:25

Hemrimmad lax med dillstuvad potatis 10:25 — Varmrökt laxforell
med äggröra 9:50 — Sjötungas meunière 13:50 — Halstrad sjötunga
med s:ce Béarnaise 14:— Piggvarsfilet du Chef 13:— Grillad lax
med s:ce Verte 15:— Scampi à l'Indiana 12:—

Kyckling på spett med sallad 9:50 — Poulard à la Broche (efter
dagens pris) — Coeur de filet Provençale *15:— Poulet Yambalaya*
15:— 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 — Ingefärssoufflé* 7:50

Montrouge (Vin Rouge Français) Castelo (Vin Blanc Portugais)
1/1 karaff 8:50 — 1/2 karaff 4:50 — 1/4 karaff 2:50

Three Towns, c:a 20 cl. 1:70 — c:a 33 cl. 2:75

Juice: Tomat, Orange, Grape à 1:50

*) minst 2 personer (pris per person)



CKSTRÖMSGATAN 8 STOCKHOLM TELEFON 22 06 00

1963

BERNS

ROTISSERIE

HUMMER OSTRON KAVIAR SNIGLAR

Sallad Niçoise 6:50 — En skiva färskrökt lax med citron 10:—
1/2 port. gravlax med tillbehör 11:— Scampi fritti, s:ce Tartar
10:25 — Matjessill med gräslök och sur grädde 5:75 — Glasmästarsill
3:— Hors d'oeuvre tallrik 10:— Löjrom med tillbehör* 6:— Canapés
Gourmets 9:— Kronärtskocksbottnar Windsor 10:—
Räkcocktail 9:— Rundrökt ål med äggröra 8:50 — Crêpes
crevette 9:—

Omelette Zingara 9:— Pocherade ägg à la Svea 9:— Kalla ägg
à la Russe 5:25

Hemrimmad lax med dillstuvad potatis 10:25 — Varmrökt laxforell
med äggröra 9:50 — Sjötungas meunière 13:50 — Halstrad sjötunga
med s:ce Béarnaise 14:— Piggvarsfilet du Chef 13:— Grillad lax
med s:ce Verte 15:— Scampi à l'Indiana 12:—

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

Fläsknoisette Benares 9:75 — Flamberad kalvnjure *15:— Kalvfilet
Oscar 14:50 — Tournedos Bonaparte 14:50 — Kalvmedaljong
Strindberg 13:50 — Entrecôte Maître d'Hôtel 12:25 — Rôti
goulasch 12:50 — Tournedos Rossini 16:—

Kalkon med Cumberlandssås och sallad Florida 12:— Rostbiff
med potatissallad 9:75 — Råbiff Gourmet 13:75 — Kycklingsallad
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 — Ingefärssoufflé* 7:50

Montrouge (Vin Rouge Français) Castelo (Vin Blanc Portugais)
1/1 karaff 8:50 — 1/2 karaff 4:50 — 1/4 karaff 2:50

Three Towns, c:a 20 cl. 1:70 — c:a 33 cl. 2:75

Juice: Tomat, Orange, Grape à 1:50

(*) minst 2 personer (pris per person)



CKSTRÖMSGATAN 8 STOCKHOLM TELEFON 22 06 00

1963

HUMMER OSTRON KAVIAR SNIGLAR

FÖRRÄTTER

Sallad Niçoise 6:50 — En skiva färskrökt lax med citron 10:—
1/2 port. gravlax med tillbehör 11:— Scampi fritti, s:ce Tartar
10:25 — Matjessill med gräslök och sur grädde 5:75 — Glasmästarsill
3:— Hors d'oeuvre tallrik 10:— Löjrom med tillbehör* 6:— Canapés
Gourmets 9:— Kronärtskocksbottnar Windsor 10:—
Räkcocktail 9:— Rundrökt ål med äggröra 8:50 — Crêpes
crevette 9:—

ÄGGRÄTTER

Omelette Zingara 9:— Pocherade ägg à la Svea 9:— Kalla ägg
à la Russe 5:25

FISKRÄTTER

Hemrimmad lax med dillstuvad potatis 10:25 — Varmrökt laxforell
med äggröra 9:50 — Sjötunga meunière 13:50 — Halstrad sjötunga
med s:ce Béarnaise 14:— Piggvarsfilet du Chef 13:— Grillad lax
med s:ce Verte 15:— Scampi à l'Indiana 12:—

GRILL OCH SPETT

Kyckling på spett med sallad 9:50 — Poulard à la Broche (efter
dagens pris) — Coeur de filet Provençale *15:— Poulet Yambalaya*
15:— 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 Benares 9:75 — Flamberad kalvnjure *15:— Kalvfilet
Oscar 14:50 — Tournedos Bonaparte 14:50 — Kalvmedaljong
Strindberg 13:50 — Entrecôte Maître d'Hôtel 12:25 — Rôti
goulasch 12:50 — Tournedos Rossini 16:—

KALLA RÄTTER

Kalkon med Cumberlandssås och sallad Florida 12:— Rostbiff
med potatissallad 9:75 — Råbiff Gourmet 13:75 — Kycklingsallad
11:25

OST

Ostbricka 7:25

DESSERTER

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 — Ingefärssoufflé* 7:50

KARAFFVINER

Montrouge (Vin Rouge Français) Castelo (Vin Blanc Portugais)
1/1 karaff 8:50 — 1/2 karaff 4:50 — 1/4 karaff 2:50

FATÖL

Three Towns, c:a 20 cl. 1:70 — c:a 33 cl. 2:75

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Juice: Tomat, Orange, Grape à 1:50

*) minst 2 personer (pris per person)



STANDARD
BOOKS
PUBLISHED
BY THE
AMERICAN
BOOK CONCERN

1914