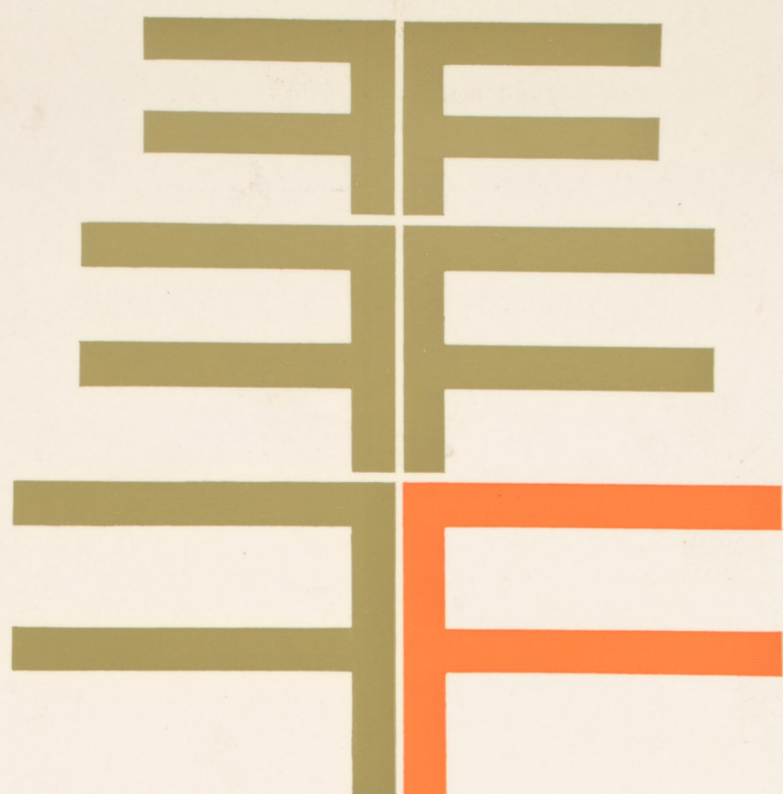




FORRES

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

NEZN



FORESTA MENU

A LA CARTE

CANAPEES DES GOURMETS <i>Delikatesskanapéer med varm bouchée</i>	11: —
TOAST ANGLAISE <i>Rökt lax, pepparrotsgrädde, räkor</i> <i>Smoked salmon, shrimps, horseradish cream</i>	12: —
SALADE NICOISE	10: —
BLINIS <i>au caviar</i> * caviar * caviar	22: —
<i>aux œufs d'ablett</i> * löjrom *	12: —
<i>blay spawn</i>	
<i>au saumon fumé</i> * rökt lax *	15: —
<i>smoked salmon</i>	
<i>aux harengs marinés</i> * matjessill *	9: —
<i>matjesherring</i>	
POTAGE BOULA BOULA <i>Glacerad sköldpaddsuppa</i> <i>Creamed turtle soup</i>	6: —
OMELETTE LORRAINE <i>Omelett med skinka, ost och gräslök</i> <i>Open omelet with ham, cheese and chives</i>	8: —
FILETS DE SOLE TOUT-PARIS <i>Sjötungsfiléer med hummer och vitvinsås</i> <i>Sole with lobster and white wine sauce</i>	18: 50
TRUITE GRILLEE AU RATATOUILLE <i>Grillad forell med sydfransk grönsaksragu</i> <i>Grilled trout with vegetable stew</i>	12: —
T-BONE STEAK FORESTIERE <i>Med smälök och kantareller, Béarnaisesås</i>	18: —
TOURNEDOS BRILLAT-SAUARIN <i>Oxfile med gåslever och risbordure</i> <i>Tournedos with gooseliver</i>	19: —
RIS DE ŒEAU AU PORTO <i>Portvinsbrässerad kalvbräss med champinjoner</i> <i>Braised sweetbread with mushrooms</i>	17: 50
INDIAN CHICKEN CURRY BOMBAY STYLE	15: —
POULE DE NEIGE NORUEGIENNE <i>Snöripa på norskt sätt</i> <i>Ptarmigan with creamsauce</i>	17: —
SOUFFLE AU CITRON <i>Minimum 2 persons</i>	9: —
POIRE FLAMBE AU WHISKY <i>Flamberat päron med whiskysås</i>	10: —
GLACE AU RHUM AVEC PETITS CREPES CHAUDES <i>Russinglass med plättar</i>	7: —

TABLE D'HÔTE



LUNCH

* * * * *

DAGENS AFFÄR / Kuvertpris 10:-

ROASTBEEFSALAD

NASI GORENG / Indonesisk risrätt

* * * * *

FÖRRÄTTER / APPETIZERS
i samband med varmrätt

SMÖRGÅSTALLRIK 7:-
Hors d'oeuvre plate

ÄGG MARIE LOUISE 8:-

FÄRSKRÖKT LAX (en skiva) 12:-
med citron / Smoked salmon
with lemon

RÄKOR OCH OST 8:-
Shrimps and cheese

SANNÄSOSTRON 3 st. 7:50
Oysters

SKALDJURSTERRINE med 7:-
Rhode Islandsås / Tureen of
shell-fish

SCAMPI FRITTI 12:-

SMÖR OCH BRÖD 1:50
Assorted bread and butter

* * * * *

VARMRÄTTER / ENTREES

OMELETTE FINES HERBES 9:-

PAUPIETTES DE SOLE 19:-
FREDRIK / Glacerade sjötungs-
rullader med ostron

KOKT VÄTTERNRÖDING med 16:-
Hollandaisesås / Boiled red
snapper with sauce Hollandaise

RAGU PÅ BJÖRN med fläsk, 17:-
lök och kantareller / Ragu of bear

ENTRECOTE BORDELAISE 16:-

KALVKOTLETT med skinka, 14:50
tomat och ost / Veal cutlet with
ham, tomato and cheese

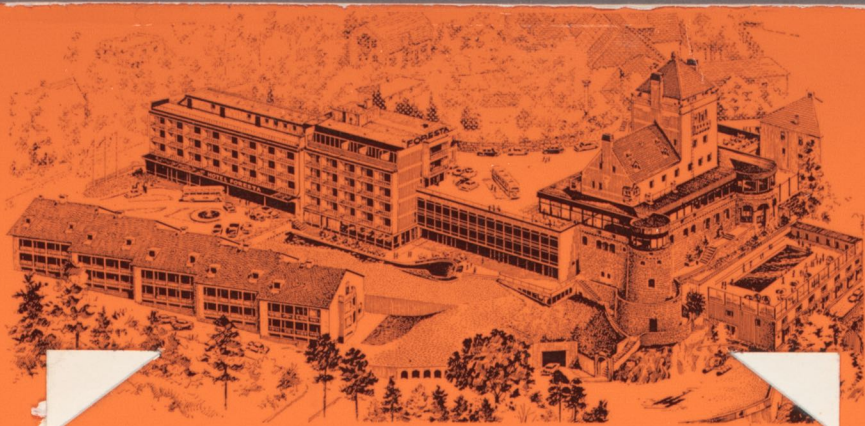
KRONÄRTSKOCKA med rört smör 8:-
Artichoke with stirred butter

* * * * *

Lördagen den 20 november 1965

FORESTA

FORESTA



FORESTA
FORESTA
FORESTA