

**Matsedlar
Restauranger 1963 -
samling av
trycksaker - 2**

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden



1963



HORS D'OEUVRE FÖRRÄTTER

Saumon mariné à la Suédoise 20: —
*Pickled fresh salmon, Swedish style
Gravlax*

Cantaloup et jambon du pays 11: —
*Melon and ham
Melon med skinke*

Salade d'été 13: —
Summer salad — Sommarsallad

Délice de foie gras truffé de Strassbourg 20: —
Fransk tryfferad gåsleverdélice

Caviar malossol Iran Ryba (40 gram) 34: —
*Finest Russian (Iranian) caviar
Färsk rysk (persisk) kaviar*

Cassette de crevettes Rothschild 8: 50
*Baked shrimp toast
Gratinerad räke-toast*

Blinis à l'Opris 11: —
*Small Russian pancakes with salmon roe
Små blinisplättar med laxkaviar, lök och sur grädda*

Escargôts de Bourgogne à la maison 8: —
Snails — Sniglar

Cuisses de grenouilles en beignets 15: —
*French fried frog legs
Friterade grodlår*

POTAGES

SOUPS - SOPPOR

Consommé double Nobis (glacé ou chaud) 6: —
*Consommé with marrow and sweet pepper (hot or iced)
Dubbel consommé med oxnärg och färsk paprika (varm eller kall)*

Poule au pot du Bon Roy Henry 9: 50
*Soup of hen and vegetables
Kokt höns med buljong och grönsaker, som hel rätt*

Crème de morilles 8: —
Cream of morels — Murkelsoppa

Crème Vichyssoise (glacée ou chaude) 5: —
*Vichyssoise (cold or hot)
Potatis- och purjolöksoppa (kall eller varm)*

OEUF ET FARINEUX

EGGS AND PASTES - ÄGG OCH MJÖLRÄTTER

Oeufs brouillés Abisko 10: —
*Scrambled eggs with smoked reindeer
Ägggröda med bräckt renstek*

Oeufs en cocotte à la Suédoise 8: —
*Eggs with smoked salmon, dill and cream
Ägg i cocotte med rökt lax, dill och grädda*

Tortilla Castellana 10: —
Spanish omelet — Spansk omelett

Spaghetti all'Amatriciana 8: —
*Spaghetti with tomatoes and bacon
Spaghetti med tomat och skinke*

Fettucine al burro e piselli 7: —
*Noodles and green peas in butter
Nudlar i smör med ärter*

CRUSTACÉS ET POISSONS

FISH AND SEASHELLS - FISK OCH SKALDJUR

Coquilles S:t Jaques Prunier 11: —
*Scallops with mushrooms
Gratinerade pilgrimsmusslor*

Queues de langoustines flambées Nobis 16: 50
*Pernod flamed jumbo prawns, prepared at your table
Pernodflamberade havskräftor, tillagas vid bordet*

Sole au plat Very 16: 50
*Sole stuffed with mushrooms
Champinjonfärserad sjötunga i cognacsås*

Quenelles de saumon à l'Opris 15: —
*Quenelles of salmon with spinach
Laxfärsbullar på spenatbädd*

OPERA KÄLLAREN

REPERTOAR

MENU GASTRONOMIQUE 32: —

Se särskild matsedel

Quelques "Plaisirs de Table"
Något för finsmakare

TOAST AMPHITRYON
*Smoked salmon and caviar
Rökt lax och kaviar*
17: —

LE SOUFFLÉ DE TURBOT MONTMARTRE
*Fillet of turbot baked in soufflé
Suffléinbakad piggsvarsfilé*
14: —

LE MÉDAILLON DE BOEUF STEPHANIE
*Tenderloin steak
Bakad oxmedaljong*
17: 50

LA TIMBALE MENUET
*Sherbet of ginger with strawberries
Mandelbotten, ingefärsorbet, jordgubbar*
6: —

GRILLADES ET ROTIS A LA BROCHE

FROM GRILL AND SPIT - FRÅN GRILL OCH ROTISSERI

Omble chevalier rôti à la broche, sauce hollandaise à l'aneth 14: 50
*Red char roasted on the spit
Röding stekt på spett med dillhollandaise*

Brochette de scampis grillée, sauce béarnaise 11: —
*Brochette of king prawns
Havskräftor på spett med béarnaise-sås*

Fleuret flambé à la maison 17: —
*Flamed chicken, kidney, fillat of veal, bacon, onion and
sweet pepper
Flamberad kyckling, kalvnyjure, kalvfilé, bacon, lök och
paprika, tryffelsås*

T-bone steak 17: —

Porterhouse steak (minst 2 personer, per pers.) 16: —

Petits rôtis à l'Opris (2 personnes, le couvert) 17: 50
*Sweetbread, kidney and chicken on the spit
Tryfferad kalvbräss, kalvnyjure och kyckling*

Toutes les grillades et rôtis à la broche
*All kinds of birds and games roasted on the spit
Säsongens fisk, skaldjur, fågel och vilt grillad eller
stekt på spett*

VOLAILLES ET VIANDES POULTRY AND MEAT - FÅGEL OCH KÖTTRÄTTER

Poussin farci à la façon du patron 16: —
*Small stuffed chicken
Färserad hamburgerkyckling*

Caneton poêlé aux pêches de Provence (1/2 2 pers) 34: —
*Duckling with peaches
Anka med persikor*

Coeur de filet de boeuf aux herbes aromatiques 17: —
*Fillet of beef with garden herbs
Oxfilé med örtagårdssås, tillagas vid bordet*

Gourmandises de veau à l'Opris 16: —
*Sweetbread, kidney and fillet of veal
Kalvbräss, njure och filé*

Tournedos à la maison 18: —
*Tenderloin with morels
Oxfilé med murkelsås*

LÉGUMES

VEGETABLES - GRÖNSAKER

Soufflé en artichaut 10: 50
*Soufflé in artichoke
Sufflé i kronärtskocka*

Bouquetière de légumes 10: —
*Vegetable platter
Grönsaksfat*

Asperges de Gotland au parmesan 10: —
*Asparagus with parmesan
Parmesangratinerad sparris*

FROMAGES

CHEESES - OST

Plateau de fromages assortis 9: 50
*Assorted cheese
Ostbricka*

Soufflé de gruyère 8: 50
*Cheese soufflé
Ostsufflé*

Camembert frit 6: 50
*French fried camembert
Friterad camembert*

ENTREMETS ET DESSERTS

DESSERTS - EFTERRÄTTER

Soufflé glacé Nobis 8: —
*Ice cream soufflé
Glassoufflé*

Melon frappé au porto 8: 50
*Iced melon flavoured with port wine
Isad melonsallad med portvinsmak*

Gâteau Opéra 4: 50
*Almond-cake
Mandeltårta*

Gala Pôle du Nord 8: —
*Parfait of cloudberries
Hjortronparfait på nötbotten*

Les sorbets: ananas, cassis, citron, orange 6: 50
*Sorbets: pineapple, black currant,
lemon, orange
ananas, svart vinbär, citron, apelsin*

Les glaces crémees: vanille, fraises,
pistache 4: —

*Ice cream: vanilla, strawberries,
pistachio
Glass: vanilj, jordgubbar, pistasch*

Bombe à l'Opéra 6: 50
*Ice cream bombe with hot chocolate
sauce
Glassbomb Opera*

Pêche Eliza 8: 50
Persika med svart vinbärssorbet

Tous les fruits de la saison
*Fruits and berries of the season
Säsongens frukter och bär*

HORS D'OEUVRE

FÖRRÄTTER

Saumon mariné à la Suédoise 20: —
Pickled fresh salmon, Swedish style
Gravlax

Cantaloup et jambon du pays 11: —
Melon and ham
Melon med skinka

Salade d'été 13: —
Summer salad — Sommarsallad

Délice de foie gras truffé de Strassbourg 20: —
Fransk tryfferad gåsleverdélice

Caviar malossol Iran Ryba (40 gram) 34: —
Finest Russian (Iranian) caviar
Färsk rysk (persisk) kaviar

Cassette de crevettes Rothschild 8: 50
Baked shrimp toast
Gratinerad räke-toast

Blinis à l'Opris 11: —
Small Russian pancakes with salmon roe
Små blinisplättar med laxkaviar, lök och sur grädda

Escargôts de Bourgogne à la maison 8: —
Snails — Sniglar

Cuisses de grenouilles en beignets 15: —
French fried frog legs
Friterade godtlår

POTAGES

SOUPS - SOPPOR

Consommé double Nobis (glacé ou chaud) 6: —
Consommé with marrow and sweet pepper (hot or iced)
Dubbel consommé med oxmärg och färsk paprika (varm eller kall)

Poule au pot du Bon Roy Henry 9: 50
Soup of hen and vegetables
Kokt höns med buljong och grönsaker, som hel rätt

Crème de morilles 8: —
Cream of morels — Murkelsoppa

Crème Vichyssoise (glacée ou chaude) 5: —
Vichyssoise (cold or hot)
Potatis- och purjolöksoppa (kall eller varm)

OEUF ET FARINEUX

EGGS AND PASTES - ÄGG OCH MJÖLRÄTTER

Oeufs brouillés Abisko 10: —
Scrambled eggs with smoked reindeer
Ägggröra med bräckt renstek

Oeufs en cocotte à la Suédoise 8: —
Eggs with smoked salmon, dill and cream
Ägg i cocotte med rökt lax, dill och grädda

Tortilla Castellana 10: —
Spanish omelet — Spansk omelett

Spaghetti all'Amatriciana 8: —
Spaghetti with tomatoes and bacon
Spaghetti med tomat och skinka

Fettucine al burro e piselli 7: —
Noodles and green peas in butter
Nudlar i smör med ärter

CRUSTACÉS ET POISSONS

FISH AND SEASHELLS - FISK OCH SKALDJUR

Coquilles St. Jaques Prunier 11: —
Scallops with mushrooms
Gratinerade pilgrimsmusslor

Queues de langoustines flambées Nobis 16: 50
Pernod flamed jumbo prawns, prepared at your table
Pernodflamberade havskräftor, tillagas vid bordet

Sole au plat Very 16: 50
Sole stuffed with mushrooms
Champinjonfärserad sjötunga i cognacsås

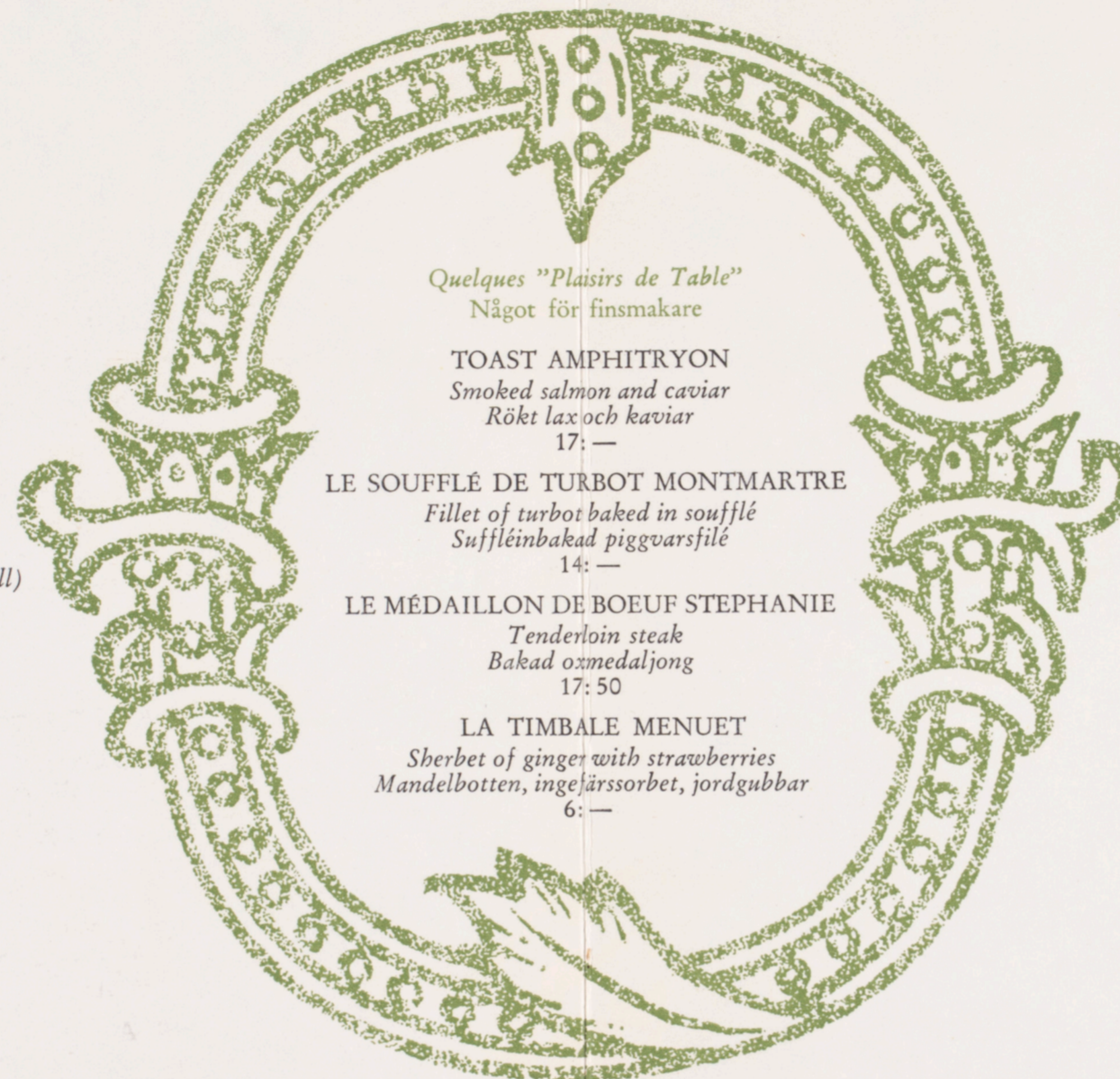
Quenelles de saumon à l'Opris 15: —
Quenelles of salmon with spinach
Laxfärsbullar på spenatbädd

OPERA KÄLLAREN

REPERTOAR

MENU GASTRONOMIQUE 32: —

Se särskild matsedel



Quelques "Plaisirs de Table"
Något för finsmakare

TOAST AMPHITRYON
Smoked salmon and caviar
Rökt lax och kaviar
17: —

LE SOUFFLÉ DE TURBOT MONTMARTRE
Fillet of turbot baked in soufflé
Suffléinbakad piggyvarsfilé
14: —

LE MÉDAILLON DE BOEUF STEPHANIE
Tenderloin steak
Bakad oxmedaljong
17: 50

LA TIMBALE MENUET
Sherbet of ginger with strawberries
Mandelbotten, ingefärsorbet, jordgubbar
6: —

GRILLADES ET ROTIS A LA BROCHE

FROM GRILL AND SPIT - FRÅN GRILL OCH ROTISSERI

Omble chevalier rôti à la broche, sauce hollandaise à l'aneth 14: 50
Red char roasted on the spit
Röding stekt på spett med dillhollandaise

Brochette de scampis grillée, sauce béarnaise 11: —
Brochette of king prawns
Havskräftor på spett med béarnaise-sås

Fleuret flambé à la maison 17: —
Flamed chicken, kidney, fillet of veal, bacon, onion and sweet pepper
Flamberad kyckling, kalvnjure, kalvfilé, bacon, lök och paprika, tryffelsås

T-bone steak 17: —

Porterhouse steak (minst 2 personer, per pers.) 16: —

Petits rôtis à l'Opris (2 personnes, le couvert) 17: 50
Sweetbread, kidney and chicken on the spit
Tryfferad kalvbräss, kalvnjure och kyckling

Toutes les grillades et rôtis à la broche
All kinds of birds and games roasted on the spit
Säsongens fisk, skaldjur, fågel och vilt grillad eller stekt på spett

VOLAILLES ET VIANDES

POULTRY AND MEAT - FÅGEL OCH KÖTTRÄTTER

Poussin farci à la façon du patron 16: —
Small stuffed chicken
Färserad hamburgerkyckling

Caneton poêlé aux pêches de Provence (1/2 2 pers) 34: —
Duckling with peaches
Anka med persikor

Coeur de filet de boeuf aux herbes aromatiques 17: —
Fillet of beef with garden herbs
Oxfilé med örtagårdssås, tillagas vid bordet

Gourmandises de veau à l'Opris 16: —
Sweetbread, kidney and fillet of veal
Kalvbräss, njure och filé

Tournedos à la maison 18: —
Tenderloin with morels
Oxfilé med murkelsås

LÉGUMES

VEGETABLES - GRÖNSAKER

Soufflé en artichaut 10: 50
Soufflé in artichoke
Sufflé i kronärtskocka

Bouquetière de légumes 10: —
Vegetable platter
Grönsaksfat

Asperges de Gotland au parmesan 10: —
Asparagus with parmesan
Parmesangratinerad sparris

FROMAGES

CHEESES - OST

Plateau de fromages assortis 9: 50
Assorted cheese
Ostbricka

Soufflé de gruyère 8: 50
Cheese soufflé
Ostoufflé

Camembert frit 6: 50
French fried camembert
Friterad camembert

ENTREMETS ET DESSERTS

DESSERTS - EFTERRÄTTER

Soufflé glacé Nobis 8: —
Ice cream soufflé
Glassoufflé

Melon frappé au porto 8: 50
Iced melon flavoured with port wine
Isad melonsallad med portvinsmak

Gâteau Opéra 4: 50
Almond-cake
Mandeltårta

Gala Pôle du Nord 8: —
Parfait of cloudberries
Hjortronparfait på nötbotten

Les sorbets: ananas, cassis, citron, orange 6: 50
Sherbets: pineapple, black currant, lemon, orange
ananas, svart vinbär, citron, apelsin

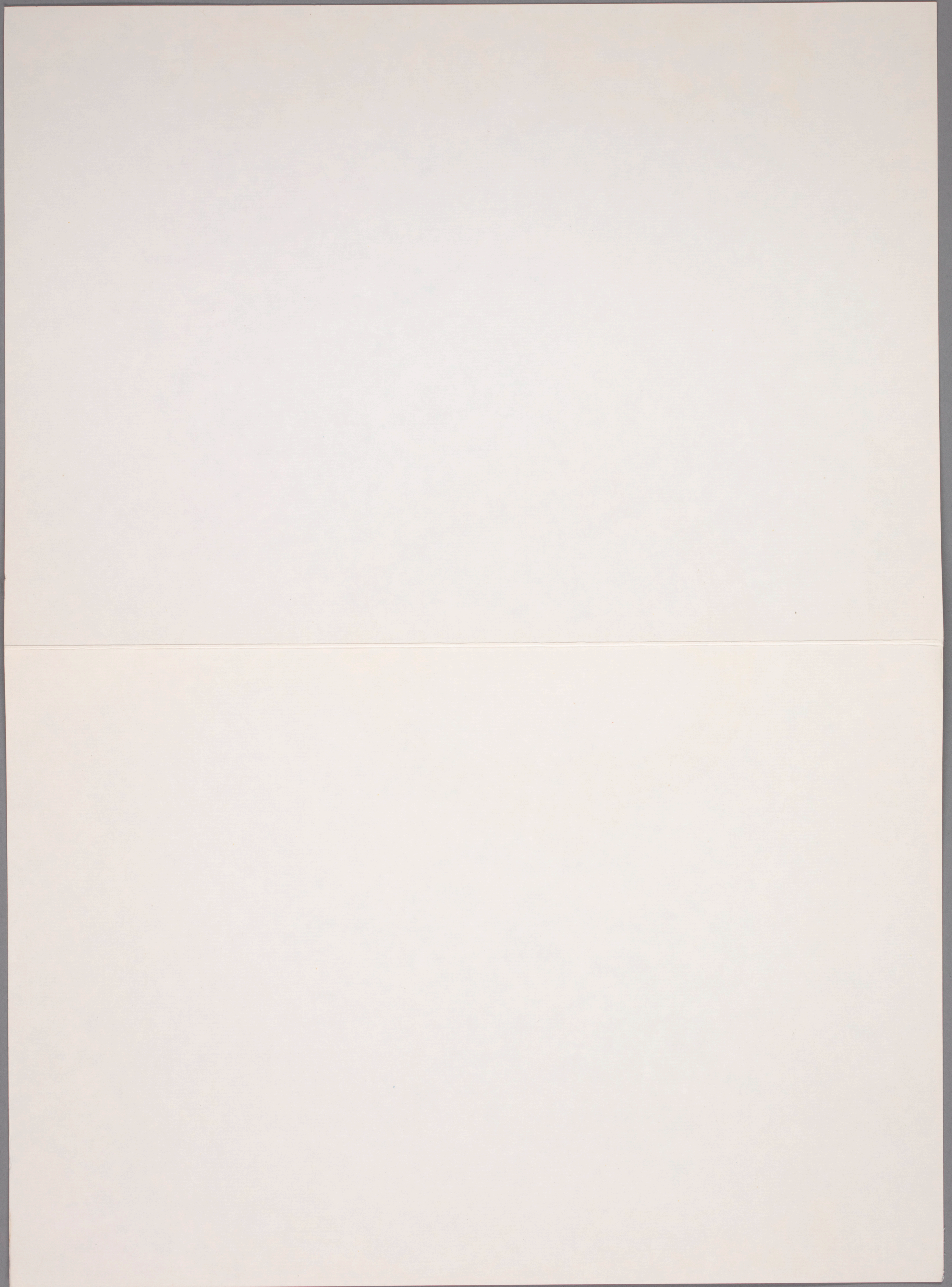
Les glaces crémees: vanille, fraises, pistache 4: —

Ice cream: vanilla, strawberries, pistachio
Glass: vanilj, jordgubbar, pistasch

Bombe à l'Opéra 6: 50
Ice cream bombe with hot chocolate sauce
Glassbomb Opera

Pêche Eliza 8: 50
Persika med svart vinbärssorbet

Tous les fruits de la saison
Fruits and berries of the season
Säsongens frukter och bär





FRUKOST DEN 31 JULI 1963

TABLE D'HÔTE

FÖRRÄTTER I SAMBAND MED VARMRÄTT:

- SMÖR, BRÖD, OST OCH RÄKOR 6.-
- SMÖR, BRÖD, SILL OCH 3 ASSIETTER 5 75
- SMÖR, BRÖD OCH OPERAKÄLLARE-STRÖMMING 3.50
- GRAPEFRUKT 3.25
- FILBUNKE 3.50
- SILLVAGN 5.25
- SMÖR OCH BRÖD 1.75
- POCHERAT ÄGG CALCUTTA 4.50

VARMRÄTT

- TORTILLA CASTELLANA 9.-
- QUENELLES DE BROCHET A LA FRANCAISE 10.50
- STEKT HELGEFLUNDRA SAINT GERMAIN 10.-
- GRILLAD PIGGVAR MIRABEAU 11.-
- SILLBULLAR MED KORINTSÅS 7.-
- PLOMMONSPÄCKAD FLÄSKKARRE MED POTATISMOS 7.-
- FÅR I KÅL 7.-
- GRILLAD UNGLAMMKOTLETT MED HARICOTS VERTS OCH TOMAT 12.50
- RUMPSTEAK STRINDBERG 12.50
- FLÄSKFILE MED POLIGNACSÅS 11.-
- FÄRSERAT KYCKLINGBRÖST MED STUVADE CHAMPINJONER, TRYFFELSÅS 13.-
- KALLT BLANDAT KÖTT MED PICKLES OCH POTATISSALLAD 9.50
- GRÖNSAKSFAT 8.-

EFTERRÄTT

- DAGENS TÅRTA 3.-
- PETITS FOURS PER STYCK 1.-

DE JEUNER KR 21.-

HORS D'OEUVRE VARIES

SMÖRGÅSBORD FRÅN VAGNEN

FRITTO DI GANTERI

FRITERADE MEDELHAVSRÄKOR MED TARTARSÅS

SAUMON SAUTE A LA SUEDOISE

FÄRSK BRÄCKT LAX MED SPENAT

FILET MIGNON DE BOEUF GRILLE BRAGANCE

GRILLAD FILET MIGNON MED BEARNAISEFYLLD TOMAT

GATEAU NAPOLEON

		50 CL	33 CL	20 CL
FATÖL	THREE TOWNS FATÖL	3.80	2.50	1.60
	S.T ERIKS FATÖL	2.20	1.45	1.-



1871-1872



FRUKOST DEN 31 JULI 1963

TABLE D'HÔTE

FÖRRÄTTER I SAMBAND MED VARMRÄTT:

- SMÖR, BRÖD, OST OCH RÄKOR 6.-
 SMÖR, BRÖD, SILL OCH 3 ASSIETTER 5 75
 SMÖR, BRÖD OCH OPERAKÄLLARE-STRÖMMING 3.50
 GRAPEFRUKT 3.25
 FILBUNKE 3.50
 SILLVAGN 5.25
 SMÖR OCH BRÖD 1.75
 POCHERAT ÄGG CALCUTTA 4.50

VARMRÄTT

- TORTILLA CASTELLANA 9.-
 QUENELLES DE BROCHET A LA FRANCAISE 10.50
 STEKT HELGEFLUNDRA SAINT GERMAIN 10.-
 GRILLAD PIGGVAR MIRABEAU 11.-
 SILLBULLAR MED KORINTSÅS 7.-
 PLOMMONSPÄCKAD FLÄSKKARRE MED POTATISMOS 7.-
 FÅR I KÅL 7.-
 GRILLAD UNGLAMMKOTLETT MED HARICOTS VERTS OCH TOMAT 12.50
 RUMPSTEAK STRINDBERG 12.50
 FLÄSKFILE MED POLIGNACSÅS 11.-
 FÄRSERAT KYCKLINGBRÖST MED STUVADE CHAMPINJONER, TRYFFELSÅS 13.-
 KALLT BLANDAT KÖTT MED PICKLES OCH POTATISSALLAD 9.50
 GRÖNSAKSFAT 8.-

EFTERRÄTT

- DAGENS TÅRTA 3.-
 PETITS FOURS PER STYCK 1.-

DEJEUNER KR 21.-

HORS D'OEUVRE VARIES

SMÖRGÅSBORD FRÅN VAGNEN

FRITTO DI GANTERI

FRITERADE MEDELHAVSRÄKOR MED TARTARSÅS

SAUMON SAUTE A LA SUEDOISE

FÄRSK BRÄCKT LAX MED SPENAT

FILET MIGNON DE BOEUF GRILLE BRAGANCE

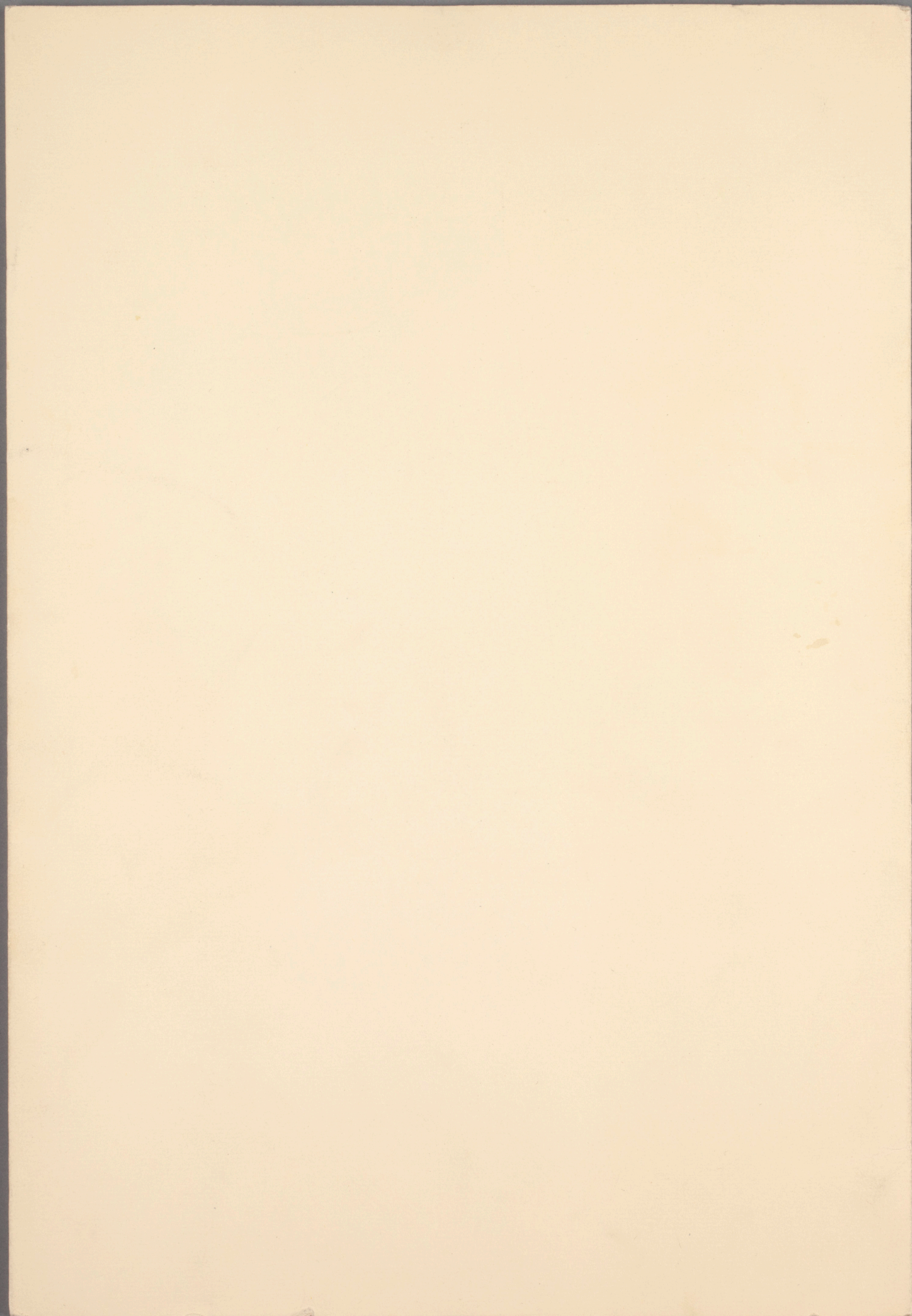
GRILLAD FILET MIGNON MED BEARNAISEFYLLD TOMAT

GATEAU NAPOLEON

FATÖL		50 CL	33 CL	20 CL
	THREE TOWNS FATÖL	3.80	2.50	1.60
	S.T ERIKS FATÖL	2.20	1.45	1.-



[Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page]



HORS D'OEUVRE
FÖRRÄTTER

Saumon mariné à la Suédoise 20: —
Pickled fresh salmon, Swedish style
Gravlax

Cantaloup et jambon du pays 11: —
Melon and ham
Melon med skinke

Salade d'été 13: —
Summer salad — Sommarsallad

Délice de foie gras truffé de Strassbourg
Fransk tryfferad gåsleverdélice

Caviar malossol Iran Ryba (4)
Finest Russian (Iranian) caviar
Färsk rysk (persiske) kaviar

Cassette de crevettes Rothschild
Baked shrimp toast
Gratinerad räke-toast

Blinis à l'Opris 11: —
Small Russian pancakes with salmon
Små blinisplättar med laxkaviar, lök o

Escargôts de Bourgogne à la maison 8:
Snails — Sniglar

Cuisses de grenouilles en beignets 15: —
French fried frog legs
Friterade grodlår

POTAGES
SOUPS - SOPPOR

Consommé double Nobis (glacé ou chaud) 6: —
Consommé with marrow and sweet pepper (hot or cold)
Dubbel consommé med oxmärg och färsk paprika

Poule au pot du Bon Roy Henry 9: 50
Soup of hen and vegetables
Kokt höns med buljong och grönsaker, som hel rätt

Crème de morilles 8: —
Cream of morels — Murkelsoppa

Crème Vichysoise (glacée ou chaude) 5: —
Vichysoise (cold or hot)
Potatis- och purjolöksoppa (kall eller varm)

OEUFs ET FARINEUX
EGGS AND PASTES - ÄGG OCH MJÖLRÄTTER

Oeufs brouillés Abisko 10: —
Scrambled eggs with smoked reindeer
Ägg i cocotte med bräckt renstek

Oeufs en cocotte à la Suédoise 8: —
Eggs with smoked salmon, dill and cream
Ägg i cocotte med rökt lax, dill och grädda

Tortilla Castellana 10: —
Spanish omelet — Spansk omelett

Spaghetti all'Amatriciana 8: —
Spaghetti with tomatoes and bacon
Spaghetti med tomat och skinke

Fettucine al burro e piselli 7: —
Noodles and green peas in butter
Nudlar i smör med ärter

CRUSTACÉS ET POISSONS
FISH AND SEASHELLS - FISK OCH SKALDJUR

Coquilles S:t Jaques Prunier 11: —
Scallops with mushrooms
Gratinerade pilgrimsmusslor

Queues de langoustines flambées Nobis 16: 50
Pernod flamed jumbo prawns, prepared at your table
Pernodflamberade havskräftor, tillagas vid bordet

Sole au plat Very 16: 50
Sole stuffed with mushrooms
Champinjonfärserad sjötunga i cognacsås

Quenelles de saumon à l'Opris 15: —
Quenelles of salmon with spinach
Laxfärsbullar på spenatbädd

OPERA

FRUKOST DEN 31 JULI 1963

FÖRRÄTTER I SAMBAND MED VARMRÄTT:
SMÖR, BRÖD, OST OCH RÄKOR 6.-
SMÖR, BRÖD, SILL OCH 3 ASSIETTER
SMÖR, BRÖD OCH OPERAKÄLLARE-S-

GRAPEFRUKT 3.25

FILBUNKE 3.50

SILLVAGN 5.25

SMÖR OCH BRÖD 1.75

POCHERAT ÄGG CALCUTTA

TORTILLA CASTELLANA

QUENELLES DE BROCHET

STEKT HELGEFLUNT

GRILLAD PIGGVAR

SILLBULLAR MED

PLOMMONSPÄ

FÅR I KÅL 7.-

GRILLAD

RUMPST

FLÄSK

FÄR

KÄ

VARMRÄTT

EFTERRÄTT

EFTERRÄTT

FATÖL

FATÖL

THREE TOWNS FATÖL
S.T. ERIKS FATÖL

50 CL

3.80

2.20

33 CL

2.50

1.45

20 CL

1.60

1.-

FRUKOST DEN 31 JULI 1963

FÖRRÄTTER I SAMBAND MED VARMRÄTT:
SMÖR, BRÖD, OST OCH RÄKOR 6.-
SMÖR, BRÖD, SILL OCH 3 ASSIETTER 5.75
GRAPEFRUKT 3.25
FILBUNKE 3.50
SILLVAGN 5.25
SMÖR OCH BRÖD 1.75
POCHERAT ÄGG CALCUTTA 4.50
TORTILLA CASTELLANA 9.-
QUENELLES DE BROCHET A LA FRANCAISE 10.50
STEKT HELGEFLUNDR A SAINT GERMAIN 10.-
GRILLAD PIGGVAR MIRABEAU 11.-
SILLBULLAR MED KORINTSÅS 7.-
PLOMMONSPÄCKAD FLÄSKKARRE MED POTATISMOS 7.-
FÅR I KÅL 7.-
GRILLAD UNGLAMMKOTLETT MED HARICOTS VERTS OCH TOMAT 12.50
RUMPSTEAK STRINDBERG 12.50
FLÄSKFILE MED POLIGNACSÅS 11.-
FÄRSERAT KYCKLINGBRÖST MED STUVADE CHAMPINJONER, TRYFFELSÅS
KALLT BLANDAT KÖTT MED PICKLES OCH POTATISSALLAD 9.50
GRÖNSAKSFAT 8.-
DAGENS TÅRTA 3.-
PETITS FOURS PER STYCK 1.-

VARMRÄTT

DEJEUNER KR 21.-

HORS D'OEUVRE VARIES
SMÖRGÅSBORD FRÅN VAGNEN

FRITTO DI GANTERI
FRITERADE MEDELHAVSRÄKOR MED TARTARSÅS

SAUMON SAUTE A LA SUEDOISE
FÄRSK BRÄCKT LAX MED SPENAT

FILET MIGNON DE BOEUF GRILLE BRAGANCE
GRILLAD FILET MIGNON MED BEARNAISEFYLLED TOMAT

GATEAU NAPOLEON

VOLAILLES ET VIANDES
POULTRY AND MEAT - FÅGEL OCH KÖTTÄTTER

Poussin farci à la façon du patron 16: —
Small stuffed chicken
Färsk hamburgerkyckling

VERTS
RÄTTER

e, fraises,
ache 4: —
awberries,
pistachio
ar, pistasch

Opéra 6: 50
hot chocolate
sauce
ssbomb Opera

che Eliza 8: 50
t vinbärssorbet

fruits de la saison
berries of the season
ens frukter och bär



1963