

Matsedlar Restauranger 1963 - samling av trycksaker - 14

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden



Grill Restaurant



1963

A LA CARTE

UN BON DÉBUT

("En god början")

Cocktail de Homard (hummercocktail)	11:—
Plateau de Harengs (sillbricka)	9:50*
Plateau glacé Lorensberg (4 delikatesser på is)	15:50*
Sélection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka)	23:—*
Canapés Maison (delikatesssandwiches)	8:—
Toast au Caviar frais (med 20 gr kaviar)	15:—
Toast au Foie gras (med 20 gr gåslever)	12:—
Toast Surprise (med en skiva färsk rökt lax, lönjrom, rök, peppar- rotsgrädde)	10:50
Toast Suédoise (med gravlax & dill)	9:50
Crevettes Ensopados (varm rårätt med ris)	11:50
Feuilletage Favorite (smördegspastej med stuvad kalvbräss & färsk paprika)	6:50
Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör)	8:50
Fonds d'Artichauts Gourmet (gratinerade kronärtskocksbottnar med hummer- & kalvbrässstuvning)	10:50

NOS GRANDES SPÉCIALITÉS

(Våra stora specialitéer)

Filets de Sole du Chef (gratinerade sjötungsfiléer, på smördegbot- ten med stuvad hummer, sås med vermouth)	16:75*
Sole au Champagne (sjötunga i sås med champagne)	16:75*
Sole sautée Riviéra (stekst sjötunga med kronärtskocksbottnar & champinjoner)	15:—
Sole grillée s:ce Bavaroise (grillad sjötunga)	15:—
Filet de Turbot Française (vittvinsbräserad piggvarsfilé)	14:50
Coeur de filet de Luxe (helstekt oxfilé med mör, rödvinsås, pimen- tos, sparris, fylld tomat, svampgratinerad kronärtskocksbotten)	17:—*
Steak au Poivre comme chez nous (pepparstek som tillagas vid bordet)	16:50*
Médaille Belle Alliance (liten kalvfilé, kalvjure, kalvbräss, sås med fin cognac, champinjoner, tryffel, pommes Dauphine)	14:50
Filet de Veau Karl Gerhard (kalvfilé med curry, flamberad med cognac och sherry, hummer, ris med färsk paprika)	16:—
Piccata Royale (färserade små kalvfiléer med ris, champinjoner & madeirasås)	13:50
Selle de Chevreuil d'Uzes (rådjursadel, viltås med apelsin- & gurkstrimlor, stuvade champinjoner)	17:50*
Noisettes de Cerf Romaine (hjortfiléer, sås med vitt vin, kastanjeuré)	13:50
Faisan rôti s:ce Crème, Salades (stekst fasan med gräddsås, grönsallad och gelé)	15:—
Suprêmes de Perdreau Souwaroff (2 st. rapphönsbröst — i her- metiskt tillsluten gryta — med gåslever, tryffel, cognac och ma- deira)	19:50*
Coq de Bois au Porto, Salade Waldorf (stekst orrtupp med vin- druvor, sås med portvin, selleri, äpple, nötter i gräddmajonäs)	15:50

POTAGES (Soppor)

Oxtail-clair (klar oxsvanssoppa)	5:50
Tortue claire (klar sköldpaddssoppa)	7:50
Velouté aux Champignons (champinjonsoppa)	4:—
Bisque de Homard (hummersoppa)	9:50
Consommé double à la Saxon (med oxmör & stjärngryn)	4:—

OEUFS (Ägggrätter)

Omelette Ambassadeur (gratinerad omelett med höns & sparris)	8:25
Oeufs pochés "rouge et noir" (förlorade ägg med liten kalvfilé & bacon, tryffelsås & tomatås)	9:25
Oeufs en cocotte Bedford (med gåslever, tunga, tryffel)	9:75
Anda Indienne (förlorade ägg på risbädd, currysås & rök)	7:50

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 (palmör med rödvinsås)	6:50
Céleri à la 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")	16:—
T-Bone Steak à la Maison (med haricots verts bl. m. lör & bacon, s:ce du Chef)	16:—*
Selle d'Agneau aux petits Légumes (lammadel med "utvalda" grönsaker — för minst 3 personer)	15:50
Poulet de Grain ("klyvkyckling")	11:—*
Poulet de Gras (gödkyckling)	13:—*
Caneton (anka)	15:50*

ENTREMETS (Efterrätter)

Flan Belle Hélène (smördegssotten, grädd, päron, kirsch)	3:75*
Gâteau Gala (mandelbottnar med glass och chokladsås)	5:75*
Crêpes Romanoff (fyllda med jordgubbar och grädd, curçaosås)	7:50
Soufflé Ann-Sofi (med körsbär och rom)	7:—*
Bananes Flambées inkl. alkohol	6:50
Sorbet aux Cerises (körsbärssorbet med ananas och Grand Marnier)	6:—
Cassata Palermitana (finare italiensk glassrättning)	6:50
Salade de Fruits Geraldine Farrar (fruktsallad med glass, grädd och grön curçao)	7:—
Les glaces crémees (vanilj- jordgubbs - choklad - moeca)	3:75

*Pris per person, för minst 2 personer

PARK AVENUE HOTEL



*"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