

Matsedlar Restauranger 1969 - samling av trycksaker - 6

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden

*Specialiteter**Scampi Indiana 14:—**T-bone-steak 20:—***Friterad Kyckling Brisson 18:—**Rôtisserie-goulash 14:—*HUMMER
OSTRON
KAVIAR
SNIGLARScampi fritte s:ce Tartar 13:— Scampi på spett s:ce estragon 14:—
Gratinerad hummer pris efter storlek — Ostron Sultan pr st 4:50Sköldpaddssoppa 8:— Champinjonsoppa 7:50 — Sallad
Margaretha 8:50 — En skiva lax med citron 12:— 1/2 port. grav-
lax med tillbehör 15:— Räkcocktail 11:— Matjessill med
gräslök och sur grädde 7:50 — Skagenttoast 12:— Toast
Romain 12:— Crêpes H.K.H. 11:— Kronärtskocksbottnar
Windsor 12:50Omelette aux fines herbes 10:50 — Äggröra med rökt ål 12:—
Pocherade ägg Zingara 12:— Ägglåda Turbigio 9:—Hemrimmad lax med dillstuvad potatis 13:— Sjötunga Meunière
18:— Sjötungsfilet Walewska 20:— Grillad lax Florentine 19:—
Gratinerad slätvarsfilet med räkor och sparris 15:50 — Kokt
piggvar med brynt smör och pepparrot 17:50Kyckling på spett med sallad 12:— *Châteaubriand garni 20:—
Mixed grill 18:— Lammkotlett vert pré 15:— Kalvlever à la Berns
15:50 — Rumpsteak Bordelaise 16:50 — Entrecôte med
s:ce Béarnaise 17:— Filet mignon à la Strindberg 18:—

*Rapphöna à la fine Champagne 20:— Coq au vin 16:—

*Orre à la Suédoise 23:— Anka à l'orange 20:— *Suprême på
poulard Polignac 17:50Fläsknoisette Singapore 12:50 — Pepparstek 19:— Kalvfilet Oscar
22:— Tournedos Strasbourg 23:— *Cœur de filet Provençale 22:—
Kalvnjure Dionne 19:50Kalkon med Cumberlandås och sallad Mimosa 18:— Rostbiff
med potatissallad 12:50 — Råbiff Gourmet 21:— Lübsk skinka med
melon 12:— Tryfferad fågelpastej med sallad 13:—

Ostbricka 9:50

Coupe Romanoff 8:— Bombe à l'Opéra 8:50 — *Crêpes
Suédoise 8:50 — Fruksallad Maraschino 9:— Frusen frukt-
pudding 9:— Cassata Sicilienne 7:50

Rött 1/1 20:—

Rött och vitt

1/1 karaff 11:— 1/2 karaff 6:— 1/4 karaff 3:50

Juice: Tomat, Orange, Grape à 1:50



*) minst 2 personer (pris per person)



Specialiteter

Scampi Indiana 14:—

T-bone-steak 20:—

*Friterad Kyckling Brisson 18:—

Rôtisserie-goulash 14:—

HUMMER OSTRON KAVIAR SNIGLAR

SKALDJUR

Scampi fritte s:ce Tartar 13:— Scampi på spett s:ce estragon 14:—
Gratinerad hummer pris efter storlek — Ostron Sultan pr st 4:50

FÖRRÄTTER

Sköldpaddssoppa 8:— Champinjonsoppa 7:50 — Sallad
Margaretha 8:50 — En skiva lax med citron 12:— 1/2 port. grav-
lax med tillbehör 15:— Räkcocktail 11:— Matjessill med
gräslök och sur grädde 7:50 — Skagentoast 12:— Toast
Romain 12:— Crêpes H.K.H. 11:— Kronärtskocksbottnar
Windsor 12:50

AGGRÄTTER

Omelette aux fines herbes 10:50 — Äggröra med rökt ål 12:—
Pocherade ägg Zingara 12:— Ägglåda Turbigio 9:—

FISKRÄTTER

Hemrimmad lax med dillstuvad potatis 13:— Sjötunga Meunière
18:— Sjötungsfilet Walewska 20:— Grillad lax Florentine 19:—
Gratinerad slätvarsfilet med räkor och sparris 15:50 — Kokt
piggvar med brynt smör och pepparrot 17:50

GRILL OCH SPETT

Kyckling på spett med sallad 12:— *Châteaubriand garni 20:—
Mixed grill 18:— Lammkotlett vert pré 15:— Kalvlever à la Berns
15:50 — Rumpsteak Bordelaise 16:50 — Entrecôte med
s:ce Béarnaise 17:— Filet mignon à la Strindberg 18:—

FÅGLAR

*Rapphöna à la fine Champagne 20:— Coq au vin 16:—
*Orre à la Suédoise 23:— Anka à l'orange 20:— *Suprême på
poulard Polignac 17:50

KÖTTRÄTTER

Fläsknoisette Singapore 12:50 — Pepparstek 19:— Kalvfilet Oscar
22:— Tournedos Strasbourg 23:— *Cœur de filet Provençale 22:—
Kalvnjure Dionne 19:50

KALLA RÄTTER

Kalkon med Cumberlandås och sallad Mimosa 18:— Rostbiff
med potatissallad 12:50 — Råbiff Gourmet 21:— Lübsk skinka med
melon 12:— Tryfferad fågelpastej med sallad 13:—

OST

Ostbricka 9:50

DESSERTER

Coupe Romanoff 8:— Bombe à l'Opéra 8:50 — *Crêpes
Suédoise 8:50 — Fruksallad Maraschino 9:— Frusen frukt-
pudding 9:— Cassata Sicilienne 7:50

HUSETS VIN

Rött 1/1 20:—

KARAFFVINER

Rött och vitt

1/1 karaff 11:— - 1/2 karaff 6:— 1/4 karaff 3:50

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Juice: Tomat, Orange, Grape à 1:55

*) minst 2 personer (pris per person)



