

Matsedlar Restauranger 1960 - samling av trycksaker - 8

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden



Grill Restaurant

A LA CARTE

DÉBUT DE REPAS ("En god början")

Crevettes Bouquet (uppsatta räkor)	6:25
Plateau d'Harengs (sillbricka)	8:50*
Plateau glacé Lorensberg (4 delikatesser på is)	12:—*
Sélection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka)	19:—*
Salade Fruits de Mer (västkustsallad)	16:—*
Oeufs froids Alexandra (kalla pocherade ägg på hummersallad)	8:50
Canapés Maison (delikatesssandwiches)	7:—
Canapés Royal (lyxsandwiches)	14:—
Fonds d'Artichauts Gourmet (kronärtskocksbottnar med hummer & kalvbrästsstuvning)	8:50
Escargots du Père Filliot (6 st. sniglar med vitlöksmör & pepparrot)	8:50
Sardines aux Epinards Provençale (halstrade sardiner på spenatbädd med vitlöksmör)	7:—

NOS GRANDES SPECIALITÉS (Våra stora specialitéer)

Filets de Sole Walkyrienne (gratinerade sjötungsfiléer med hummer, vittvinsås, hummersås med estragon)	13:50
Sole fourée Martinique (stekt och skaldjursfylld sjötunga)	13:50
Sole Espagnole (stekt sjötunga med friterad lök & persilja, tomat, pimentoes)	11:75
Omble Chevalier à ma façon (vermouthbräserad röding på spenatbädd)	13:50
Suprême de Turbot Bourguignonne (kokt piggvarsfilet med rödvinsås)	11:—
Saumon grillé Royal (grillad färsk lax med béarnaisesås & räkor)	13:50
Homard au Whisky (varm hummerrätt i sås med whisky)	16:50*
Coeur de filet Champs Elysées (helstekt oxfilet med "stråpotatis", märgsås, bacon & champinjoner)	13:75*
Médallions du Chef (1 oxfilet med sparris, béarnaise, räkor — 1 kalvfilet med champinjoner, gåslever)	13:50
Côtelettes d'Agneau Belle Vue (lammkotletter med "utvalda" grönsaker)	11:50
Rognon de Veau Japonais (stekt kalvjure med tomat och friterat ägg)	10:50
Suprême de Volaille Saigon (kokt hönsbröst, curry, ananas, ris, kroepock, soya, rödpeppar, apelsin)	11:—*
Gelinotte Fine Champagne (stekt järpe, sås med fin cognac)	13:75*
Faisan Régence (stekt fasan med tuppkammar & viltfrikadeller)	13:—
Coq des Bois rôti (stekt orre med gräddsås & sallader)	13:—

POTAGES (Soppor)

Oxtail-clair (klar oxsvanssoppa)	4:75
Tortue-claire (klar sköldpaddssoppa)	6:50

Velouté aux Champignons (champonjonsoppa)	4:—
Bisque de Homard (hummersoppa)	7:50

OEUFS (Äggrätter)

Omelette Hollandaise (med rökt lax & holländsk sås)	7:—
Oeufs pochés Boulognaise (förlorade ägg med filetsauté)	7:—
Oeufs mollets Montpensière (med curystuvad kalvbräss, ketchup & tryffel)	8:—

LEGUMES (Grönsaker)

Pointes d'Asperges Polonaise (sparrisknoppar med hackat ägg, rivet bröd, brynt smör)	6:50
Haricots-verts Mornay (med stuvade champinjoner)	5:75
Coeur de Palmier Bordelaise (palmvärg med rödvinsås)	6:50
Céleri à ma façon (kall kokt selleri, gräddmajonäs med cognac, paprikapulver, hackat ägg & tryffel)	6:—

GRILLADES ET ROTIS À LA BROCHE (Från grill och rotisseries)

Tournedos à votre façon (oxfilet "som Ni vill ha den")	13:—
Mixed grill (kalv- & oxfilet, njure, lammkotlett, bacon, prinskorv, tomat)	12:—
Côte de Porc, Beurre au Paprika (fläskkotlett med paprikasmör)	8:50
Poulet de Grain ("klyvkuckling")	10:—*
Poulet de Gras (gödkuckling)	11:50*
Caneton (anka)	13:—*

DESSERTS (Efterrätter)

Soufflé Arlequine (vanilj- & chokladsoufflé med Sabayonnesås)	6:50*
Cassata Jubilee (3 sorters glass garnerad med jordgubbar)	6:25
Soufflé Glace Angélie (finare glassanrättning med vanilj & hallon)	6:25*
Gâteau Régate (glasstårta)	5:—*
Sorbet Americaine (apelsin- & citronsorbet)	4:50
Sorbet aux Fraises (jordgubbssorbet)	4:50
Pêche Flambée (flamberad persika med mandel, glass, varm melbasås)	6:—*
Petit plateau de Fromage (liten ostbricka)	5:50
Petit plateau des Fruits (liten fruktbricka)	5:50

*Pris per person, för minst 2 personer

PARK AVENUE HOTEL



VINS

BORDEAUX (röd-red) Slottstappning				1/1	1/2
3456	1945	Ch. Margaux, Médoc		39:—	
3409	1950	Ch. Léoville-Las-Cases, Médoc		26:50	
3460	1950	Ch. Margaux, Médoc		31:—	
3057	1952	Ch. Belgrave, Médoc		21:—	

Bordeauxstappningar

3804	Cruse Monopole, Rouge, Cruse & Fils Frères		19:—	10:50
3814	Le Vallon Hanappier, Peyrelongue		19:—	10:50

Härtappningar

3973	1955	Ch. Sablon	15:—	
3937		St. Emilion	13:50	8:—

BORDEAUX (vit-white) Bordeauxstappningar

4152	Cachet Vert, J. Calvert & Cie, halvtorrt		19:—	10:50
4188	Lalande Imperial Sec, torrt		19:—	10:50

Härtappning

4252	Graves, halvtorrt		13:50	
------	-------------------	--	-------	--

BOURGOGNE (röd-red)		1/1	1/2
5411	Beaune du Château, Bouchard Père & Fils	26:—	14:—
5462	Geisweiler Grand Vin, Geisweiler & Fils	21:—	11:50
5408	Beaujolais, Dufouleur Frères	18:—	10:—
5551	Bourgogne Vieux	16:—	9:—

BOURGOGNE (vit-white)			
5628	Beaune du Château, Bouchard Père & Fils	26:—	
5635	Dry Pouilly Fuissé, Réserve Aîné & Fils	24:—	13:—
5760	Chablis	20:—	11:—

RHENVIN (Rhine-wine)			
6580	Schloss Böckelheimer Riesling Spätlese	25:—	
6594	Steinwein Langenback	24:—	13:—
6108	Liebfraumilch, Blue Nun Label	20:50	

MOSELVIN (Moselle-wine)			
6893	Ockfener Bocksteiner, Loeb	26:50	
6829	Graacher Domprobst, Schulz & Wagner	24:—	13:—
7080	Königsmosel, Maas, Nathan	19:50	10:50

ELSASSVIN (vit-white)			
2172	Dopff Riquewihr, Domaines Dopff	19:—	10:50

ITALIENSKA VINER (röda och vita-red & white)

2307	Chianti Melini, Rosso		95 cl	17:50
2390	Chianti Ruffino Bianco		95 cl	17:50

CHAMPAGNE

7412	J. Bollinger, Brut, torrt		43:—	22:50
7421	V:ve Clicquot-Ponsardin, halvtorrt		42:—	22:—
7479	Heidsieck & Cie, 1952 Dry Monopole, torrt		46:—	
7493	Krug & Cie, Brut Réserve, torrt		48:—	25:—
7500	Lanson Père & Fils, Extra, Black Label, torrt		42:—	
7518	Moët & Chandon, Brut Imperial, torrt		41:—	
7543	G. H. Mumm & Cie, Cordon Rouge, torrt		43:50	23:—
7590	Pommery & Greno, Brut, torrt		43:50	23:—
7603	Louis Roederer, 1952, Brut, torrt		45:—	23:50
7615	Ruinart Père & Fils, Cadet Brut, halvtorrt		39:—	

FRANSKA MOUSSERANDE VINER				1/1	1/2	1/4
7694	Dopff Dry, Domaines Dopff, torrt		25:—			

MADEIRA		2 cl			
7826	Saint John, Leacock & Co, sött	—:90	26:—	14:50	8:—
7875	Campanario, halvtorrt		19:—	11:—	

PORTVIN-Portwine		2 cl			
8050	Ujo, Offley Forrester	1:—	32:50	18:—	10:—
8064	Invalid Port, Sandeman & Co.		25:50	14:25	8:—
8160	Very Old Superior (Grådask)		23:50	13:25	7:50
8104	Cachucha, White Port		32:50	18:—	9:75

SHERRY				2 cl		
8250	Dry Sack, halvtorrt		1:—	29:50	16:—	9:—
8235	Amontillado N.P.U., torrt		28:50	16:—		
8224	Tio Pepe, Gonzalez, torrt		28:50	16:—		
8223	Nutty Solera, halvsött		24:—	13:50		
8230	Real Tesoro, halvtorrt		23:—	13:—		
8275	Amontillado, halvtorrt		19:—	11:—		

1/3 Karaff (25 cl) Rött vin						3:50
1/3 Carafe (25 cl) Red wine						
1/3 Karaff (25 cl) Vitt vin						3:25
1/3 Carafe (25 cl) White wine						

ALKOHOLFRIA DRICKER-Non-alcoholic Beverages

Apelsin-, grapefrukt-, tomat-, ananas- eller						
prune-juice, glas (15 cl)						1:50
Druvsafter vit (white) Drueta 1/2 fl.						2:—
röd (red) Merlino 1/1 „						7:50
1/2 „						5:75

I Park Avenues vinkällare finns ungefär dubbelt så många märken som angivits här ovan. Begär stora vinlistan av hovmästaren.