

# Kung Carls Bakficka Sample Menu

## Förrätter / Starters

Toast på skogschampinjoner 145 Kr

Tvärnöskinka, fikonreduktion & Västerbotten

Mushrooms on toast, with ham, figs

Lobster Roll 165 Kr

Hummerskagen, dill, brioche & örtsallad

Lobster, mayonnaise, brioche & herb salad

Friterad tofu ½ V 105Kr

Socketärter, edamamebönor, granatäpple, frisésallad & hasselnötsvinägrett

Deep-fried tofu, sugarsnaps, beans, pomegranate & hazelnut vinaigrette

Löjromspizza 165 Kr

Crème fraiche, silverlök, gräslök & dill

White fish-roe pizza, crème fraiche, silver onion, chive & dill

Charkbricka (För 2 pers.) 255Kr

Tvärnö, tryffelsalami, coppa de nostrano & parmesan

Charcuterie board with ham, truffle salami, coppa de nostrano & parmesan

Skaldjursoppa 145 Kr

Smördegstick, räkor & gräslök

Shellfish soup with pastrysticks, prawns & leek

**Kvartersmenyn 625 Kr**

Skaldjursoppa

Smördegstick, räkor & gräslök

Shellfish soup with pastrysticks, prawns & leek

Grillad Sirloin steak

Grillad amerikansk biff med tryffelbearnaise,

rödvin, confitbakad potatis & vaxbönor

Grilled sirloin steak with truffle bearnaise, red wine, confitbaked potatoes & beans

Citronricotta

Vanilj, färska bär, rostade mandlar & biscotti

Lemon ricotta, fresh berries, roasted almonds & biscotti

**Varmrätter / Main courses**

Grillad tonfisk 275 Kr

Tomatkompott på kvisttomat, mozzarella, pak choi, lime & örter

Grilled tuna with tomatoes, mozzarella, pak choi, lime & herbs

Fricassé 265 Kr

Räkor, lax, sej, aioli, picklad fänkål, Krutong & dill

Shrimp, salmon, artic char, fennel, croutons & dill

Grillad Sirloin steak 375 Kr

Grillad amerikansk biff med tryffelbearnaise, rödvin, confitbakad potatis & vaxbönor

Grilled sirloin steak with truffle bearnaise, red wine, confitbaked potatoes & beans

Ankbröst "L'Orange" 295 Kr

Apelsinsås, morotspuré, dijonbakad palsternacka & friterad persilja  
Duck with orange sause, carrot puré, baked parsnip with dijon & fried parsley

Öppen Ravioli 195 Kr

Skogschampinjoner, syltade kantareller, parmesangrädde & örter  
Open Ravioli, pickled chantarelles, mushrooms, parmesan cream & herbs

Friterad tofu 1/1 V 175 Kr

Socketärter, edamamebönor, granatäpple, frisésallad & hasselnötsvinägrett  
Deep-fried tofu, sugarsnaps, beans, pomegranate & hazelnut vinaigrette

Högrevsburgare 195 Kr

Ört & dijonmajo, saltgurka, rödlök, tomat, Krispsallad, pommes & briochebröd  
Prime rib burger, dijon mayonnaise, tomato, red onion, salad. Served with french fries

Nattbakad Svensk rapsgriskarre 255 Kr

Prästost, bacon, edamamebönor, örter, & friterad grönkål  
Grilled Swedish loin of pork, beans, herbs & fried sag

**Dessert / Dessert**

Citronricotta 125Kr

Vanilj, färska bär, rostade, mandlar & biscotti  
Lemon ricotta, fresh berries, roasted almonds & biscotti

Crème Brûlée 110Kr

Mjölchokladmousse 145 Kr

Nyponmarmelad & vaniljbavaroise  
Milk chocolate mousse, rose hip marmalade & vanilla bavaroise

Mangosorbet 95 Kr

Mango sorbet

Varm äppelkompott 125Kr

Vaniljglass och rostad smuldeg

Apple compote with vanilla ice cream and roasted cookie crumbs

Chokladtryffel 55Kr

Chocolate truffle