



JOSEPH RADETSKY



MENY



FRANZ JOSEPH I

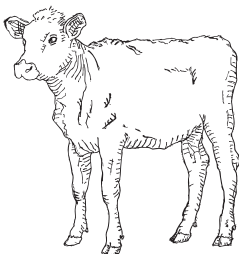
THE FULL EXPERIENCE

ROYS VAL

- Nystekta Blinier med Oscietra caviar och Kalix löjrom
- Wienerschnitzel, Café de Parissås, österrikisk potatissallad, ägghack, lingon, Roys tomatsallad
- Diplomatpannkaka

850:– *per person minst två personer*

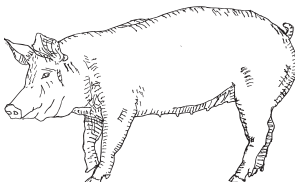
VARMRÄTTER



WIENERSCHNITZEL

- Mört kalvkött. Flotterad i smör, serveras med potatissallad inspirerad av de österrikiska alperna

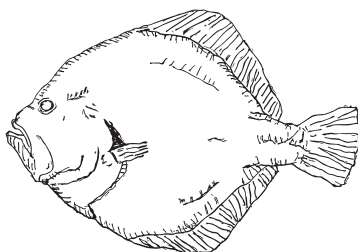
325:–



IBERICOSCHNITZEL

- 300 g Iberico bellota-rack, gremolatapuré, kapris och sardellsmör

495:–



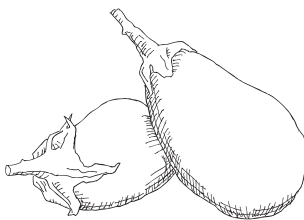
PIGGVARSSCHNITZEL

- Champagnesås med crème double forellrom

599:–

Med 30 g Oscietra caviar 999:–

Med 30 g Kalix löjrom 799:–



SCHNITZEL GANOUSH

- Krispig aubergine som simmar i krämig tahini, örter, fetaost, granatäpple

265:–

SIDES

DUBBEL CAFÉ DE PARISSÅS 60:–

WRÅNGBÄCKSÅS 55:–

LINGON 45:–

GURKSALLAD 45:–

ÖSTERRIKISK POTATISSALLAD 70:–

ÄGG, KAPRIS, PERSILJA 55:–

POTATISPURÉ 55:–

GREMOLATAPURÉ 60:–

HETA KRISPIGA POTATISAR 70:–

OSCIETRA CAVIAR 30 g 400:–

KALIX LÖJROM 30 g 200:–

DESSERT

DIPLOMATPANNKAKA

- Flamberad i Diplomatico, russin, mynta, ananas

150:–

CHOKLADMOUSSE

- Olivolja, mandlar, zataar

130:–

CREME CARAMEL

140:–

FRITERAD CAMEMBERT

- Med hjortron

150:–

SNACKS

OLIVER

MANDLAR

LUPINI

79:–

FÖRRÄTTER

NYSTEKTA BLINIER

- Med smetana, limoncellogele och lök

– 30 g Oscietra caviar 495:–

– 30 g Kalix löjrom 295:–

– Båda 750:–

– Tre extra blinier 70:–

VITELLO TONNATO MED KRYPTONITOLJA

- Kalv, tonnato-sås, kapris

160:–

KALVBURGARE MED GOCHUJANG-BEURRE BLANC

- Schnitzelburgare, vitkål, brioche

160:–

ROYS TOMATSALLAD

- Tomatsalladen som alla älskar, säsongens tomater, örter och syrlig granatäpplesirap

150:–