

# RICHE

Birger Jarlsgatan 4. +46 8 545 035 60. [www.riche.se](http://www.riche.se)

Fredag-söndag 1-3 januari

## FÖRRÄTTER

Kalixlöjrom med tillbehör och toast.....	285
Toast Pelle Janzon med Kalixlöjrom och tillbehör .....	270
Pata negra de Salamanca .....	245
Riche charkuterier med tillbehör .....	215 p.p.
½ dussin sniglar Provençale .....	150
Ankleverterrin med fläsklägg, hyvlat äpple, sherryvinäger, rostade hasselnötter och brioche .....	180

## SKALDJUR (efter tillgång)

### **SKALDJURSPLATÅ:**

**FÄRSK HUMMER, 1 HEL KRABBA, 2 ST HAVSKRÄFTOR OCH 3 ST OSTRON DEMOISELLES NO3  
SAMT TILLBEHÖR .....695**

Ostron; med tillbehör	
Demoiselles No 3.....	40/st, 6st 190 , 12st 360
<i>(Obs. Ostron och musslor är s k högrisklivsmedel som kan, inte sällan i kombination med alkohol, orsaka obehagliga eller allergiska reaktioner)</i>	
½ färsk hummer med tillbehör .....	270
½ Irländsk krabba med hovmästarsås och toast .....	190
En näve färska Smögenräkor med tillbehör.....	180

## VEGETARISKT

Bakad rotselleri med rödlök, friterad grönkål, getost och dragon..	215
Portabellosvampburgare med stekt lök och Gorgonzola .....	215
Risotto med grillad zucchini och parmesan .....	215

## SALAD DU JOUR

Sallad med varmrökt lax, bönor,krossat ägg och sikromsdressing 195

## KLASSIKER PÅ RICHE

Toast Skagen med Kalixlöjrom .....	½ 170 1/1 220
Köttbullar med gräddsås, råroräda lingon och pressgurka .....	200
Råbiff Parisienne med riven pepparrot, friterad kapris, äggula, liten grönsallad och pommes frites.....	255
Richeburgare med tillbehör .....	215
Biff Rydberg .....	360
Fransk gratinerad löksoppa .....	140

*Är du allergisk? Fråga oss gärna.*

## PLAT DU JOUR

Mysingens fisk- och skaldjursgryta med aioli och krutonger ..... 185

## FISK

Moules frites .....	1/2 190 1/1 285
Pocherad torsk med ägg, räkor, skirat smör och pepparrot .....	380
Rödbetsgravad lax med pepparrotscréme och ljummen potatissallad med hyvlade betor .....	270
Halstrade pilgrimsmusslor samt risotto med grillad zucchini .....	325
Ångad röding med sauterad grönkål, jordärtskocka, shitakeesvamp, Kalixlöjrom och hollandaise.....	360
Hel piggvar Meunière med brynt vitlökssmör, sockerärtor och gotländsk potatis .....	495

## KÖTT

Älgytterfilé med Karl-Johansvampscréme, potatiskaka och svartvinbärssky .....	450
Bräserat lammlägg med haricots-vert samt potatispuré med vinägersky.....	370
Grillad entrecôte med béarnaise, tomatsallad och pommes frites....	390

## DESSERTER

Baba au rhum med ingefärspåron, lakritsfudge, päronyoghurtglass, och karameliserade hasselnötter.....	140
Chokladterriner med vit kaffeglass, mjölkchokladcrème och konjaskörsbär.....	140
Mjukpepparkaka, lingonsorbet, färskostcreme och kolasås.....	140
Gino.....	½ 100 1/1 140
Crème brûlée .....	120
Glass eller sorbet.....	45/kula
Romtryffel.....	50
Liten Crème brûlée .....	70
Mignardise .....	120

## OST

Utvalda ostar med marmelad, frukt- och nötbröd 180 / 55/st.  
Bethmale (get), Abondance (ko),  
Pont l' évêque (ko), Bleu d' Auvergne (ko)

## FRÅN FLAMBERINGSVAGNEN

Crêpes Suzette..... 150  
*endast söndagar 11.00-23.00*