



RESTAURANG
Minerva



Meny

Entrées

Salade de Tomates 62:-
Tomatsallad

Moules Marinières 98:-
Ångkokta musslor 70:-

Coctail Queues de Crevettes 92:-
Klassisk räköcktail

Escargots de la Maison 98:-
Sniglar i vitlök

Variation Suedoise 87:-
Tunnbrödsborg med rensteksröra toppad med sikrom

Champignons Provencale 78:-
Vitlöksfrästa champignoner

Soupes

Bisque de homard 95:-
Hummersoppa med oststänger 75:-

Soupe à l'oignon 78:-
Gratinerad fransk löksoppa 62:-

Specialités de la Maison

Fondue Bourguignonne 290:-
Köttfondue med 8 såser, potatisgratäng. Minst 2 personer.

Entrecôte Minerva 300 gr 270:-
Gratinerad med Café de Paris-smör

Coeur de Filet Provencale 290:-
Hjärtat av fileten på en bädd av råstekt potatis med vitlök (ca 25 min). Minst 2 personer

Boeuf á la Planche 290:-
Minervas plankstek en "stor" upplevelse

Poisson

Scampi Minerva 260:-
Scampi och champignoner i hummersås med en strimma bearnaise

Limande à la Meunière 220:-

Stekt rödtunga med citron och skirat smör

Coquille St. Jacques 260:-
Gäddfärsinbakade pilgrimsmusslor med vitvinsås och hummersås

Poisson Marinière 220:-
Minervas goda fiskgryta

L'omble Chevalier grillé 260:-
Halstrad Röding med dillstuvad potatis

Viandes

Toast de Minerva 145:-
En liten filet på toast med persika. Bearnaisegratinerad

Steak au Poivre 260:-
Cognacsflamberad pepparstek

Biftec d'Oignons 175:-
Biffstek med lök

Tournedos du Chef 260:-
Tournedos med stekta champinjoner, friterad persilja

Un mélange de chaudière 185:-
Hemlagad Pytt i panna med stekt ägg

Tournedos Rossini 260:-
Tournedos med gåsleverpastej och tryffelsås

Boeuf à la Rydberg 195:-
Tärnad filet, lök, potatis, äggula och senapsgrädde

Côtelettes d'Agneau 290:-
Lammkotletter med myntasås och västerbottenbakelse

Filet du Porc 218:-
Helstekt fläskfilé gratinerad med gorgonzolasmör

Médailon de jeu 260:-
Viltmedaljonger med enbärsgräddsås och geléfyllda päron

Oreille d'Elephant 240:-
Elefantöra

Caneton à l'Orange 280:-
Stekt ankbröst med apelsin och likörsås

Desserts

Parfait au Chocolat Ment 92:-
Chokladmintparfait

Figues de cognac 85:-
Fikon i cognac med lättvispad grädde

Dessert Royal Vaniljglass, chokladsås, maräng och grädde	98:-
D'Orange Grand Marnier Likörmarinerad apelsin med vaniljglass	85:-
Coupe Minerva Vaniljglass med varm punsch och snusmalet kaffe	92:-
Camenbert Frit Friterad camenbert med hjortronsylt	95:-
Petit Four Liten chokladkaka	28:-

Kungstensgatan 60 | Tel: 08-31 07 48 | restaurangminerva@telia.com