



1837

*Kappeli*  
**Ruokalista**  
*Hiki***Pohjoismainen Krapuillallinen Smk. 40:-**Voita, Roquefort juustoa,  
Krapuja, Lämminruoka ja Jälkiruoka.**Illallinen Smk. 35:-**Alkupaloja, Herkkuleikkeitä,  
Lihalientä ja selleripuikkoja,  
Lämminruoka ja Jälkiruoka.Erikoin voileipäpöytä 35: — — Erikoin alkupaloja 20: — — Pieni voileipäpöytä 20: —  
Voita, juustoa, silliä 8: — — Lohimajoneesia 25: — — Kanamajoneesia 25: —  
Vähäsuol. Lohta munan kera 25: — — Savust. Ankeriasta munakokkelin kera 25: —  
Vähäsuol. liikkiötä, vihanneksia 16: — — Raakapihvi munan kera 20: —

Lihalientä munan kera 7: — — Lihalientä Printanier 8: — — Parsakeittoa (20 min.) 12: —

Parsamunakas 22: — — Herkkusienimunakas 22: — — Krapumunakas 25: — — Liikkiömunakas 16: —  
Munuaismunakas 18: — — Juustomunakas 14: —  
Muna Bercy 16: — — Muna Florentine 16: — — Muna Rossini 18: — — Hedelmämunakas 25: —Paist. Kampelaa ja pinaattia 18: — — Kuhanseläkettä Maison 20: —  
Keitett. Lohta, Hollantil. kastik. 25: — — Kärist. Lohta, ja pinaattia tai Tartar kastik. 25: —Paist. Häränseläkettä (Porterhousesteak) (vähint. 2 heng. 20 min.) hengeltä 20: —  
Unkarilainen laatta (vähint. 2 heng. 20 min.) hengeltä 20: —  
Kappelin Potpourri (vähint. 2 hengeltä 20 min.) hengeltä 30: — — Pihvipaistia sipulin kera 14: —  
Lindström'in pihvi 14: — — Pannupihvi 12: — — Stroganoff-pihvi 22: —  
Paril. Välikylkeä Béarnaise 20: — — Paril. Sekalihaa 25: —  
Charslick-(Vartaalla paril. sekalihaa) 25: — — Häränseläkettä Mignon 22: —  
Lampaankyljys ja vihanneksia 22: — — Paril. Lampaanselkähä ja herneitä 25: —  
Wieninleike, salaattia ja perunasosetta tai paist. perunoita 18: — — Holsteininleike 22: —  
Vasikanseläkettä Oscar 25: — — Metsästäjänpihvi 22: — — Vasikanseläkettä Caruso 25: —  
Kateenkorvaa ja ranskal. herneitä 25: — — Vasikankyljys ja vihanneksia 22: —  
Siankyljys ja paist. perunoita 18: — — Siankyljys Robert 20: —1/2 Vastapaist. Kananpoika ja salaattia 18: — — 1/1 Vastapaist. Kananpoika ja saalattia 35: —  
1/1 Vastapaist. Kananpoika Viennoise, salaattia 35: —Kukkakaalia Polonaise 16: — — Kuorrutettua Kukkakaalia 16: — — Viheriäisiä papuja 15: —  
Ranskal. herneitä 20: — — Sekavihanneksia voisulan kera 18: — — Murekkeella täytettyä Tomaattia 20: —  
1/2 tölkki Parsaa 35: — — 1/1 tölkki parsaa 70: —Jäätelöä Surprise (15 min.) 20: — — Glace au four »Uunijäätelöä» (2 heng.) 40: —  
Crêpes Suzette (Ohuita pannukakkuja 2 heng.) 40: — — Hedelmähilloketta 18: —  
Jäätelöhilloketta 18: — — Nordenskjöld-hilloketta 25: — — Luumuhilloketta 12: —  
Vanillijäätelöä 10: — — Jäätelöä Kappelin tapaan 20: —

Juustoa (Kumina — Högsar — Sveitsin) 8: — — Roquefort juustoa 12: —

Tuoreita Hedelmiä

**Erikoin-Kahvi (Mokka, Mysore tai Colombia) 8:-**



1837

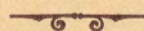
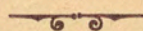
*Kapelli*  
**Matsedel**

**Nordisk Kräftsoupé  
à Fmk 40:-**

Smör, Roquefort ost,  
Kräftor, Varmrätt o. Dessert.

**Soupé à Fmk 35:-**

Sandwiches eller Gourmet-assietter,  
Consommé Céleri-sticks,  
Varmrätt och Dessert.



Extra Smörgåsbord 35: — — Extra Sandwiches 20: —

Litet Smörgåsbord 20: — — Smör, ost, sill 8: — — Laxmayonnaise 25: — — Hönsmayonnaise 25: —  
Gravlax m. ägg 25: — — Rökt Äl m. äggröra 25: — — Rimmad Skinka garni 16: — — Råbiff m. ägg 20: —



Bouillon m. ägg 7: — — Consommé Printanier 8: — — Sparrispuré (20 min.) 12: —



Sparrisomelette 22: — — Champignonomelette 22: — — Kräftomelette 25: — — Skinkomelette 16: —  
Njuromelette 18: — — Parmesanomelette 14: —  
Ägg à la Bercy 16: — — Ägg Florentine 16: — — Ägg Rossini 18: — — Omelette aux confitures 25: —



Stekt Flundra m. spenat 18: — — Gösfilet à la maison 20: —  
Kokt Lax sce. Hollandaise 25: — — Bräckt Lax m. spenat ell. sce. Tartar 25: —



Porterhousesteak (för minst 2 pers. 20 min.) per pers. 20: —  
Ungersk platta (för minst 2 pers. 20 min.) per pers. 20: —  
Kapellets Potpourri (för minst 2 pers. 20 min.) per person 30: — — Biffstek m. lök 14: —  
Biff. à la Lindström 14: — — Pannbiff 12: — — Biff Stroganoff 22: —  
Halstr. Entrecôte Béarnaise 20: — — Mixed Grill 25: — — Charslick 25: — — Filet Mignon 22: —  
Lammcotletter m. legymer 22: — — Halstrad Fårfilet m. ärter 25: —  
Wiener Schnitzel m. sallad o. potatispuré ell. stekt potatis 18: — — Schnitzel à la Holstein 22: —  
Kalvfilet à la Oscar 25: — — Jägarbiff 22: — — Kalvnoisettes Caruso 25: —  
Kalvbräss med franska ärter 25: — — Kalvcotlett med legymer 22: —  
Fläskcotlett m. stekt potatis 18: — — Fläskcotlett Robert 20: —



1/2 Nystekt Kyckling m. sallad 18: — — 1/1 Nystekt Kyckling m. sallad 35: —  
1/1 Nystekt Kyckling viennoise, sallad 35: —



Blomkål Polonaise 16: — — Blomkål au gratin 16: — — Haricots verts 15: —  
Franska ärter 20: — — Blandade Legymer m. smör 18: — — Tomata au gratin 20: —  
1/2 burk sparris 35: — — 1/1 burk sparris 70: —



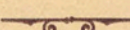
Coupe Surprise (15 min.) 20: — — Glace au four (2 pers.) 40: — — Crêpes Suzette (2 pers.) 40: —  
Frukt-Compote 18: — — Glace-Compote 18: — — Compote à la Nordenskjöld 25: —  
Katrinpommon 12: — — Vaniljglace 10: — — Coupe à la Kapellet 20: —



Ost (Kummin — Högsar — Schweizer) 8: — — Roquefort ost 12: —



Färsk frukt



*Extra Kaffe (Mocca, Mysore eller Colombia) 8:-*