

menyn

Snacks

- Pimientos de Padrón naturell (V) 105 eller "Hot" med riven manchego & chiliolja (L) 115
- Kvällens ost: Se tavlan eller fråga servisen, serveras med fröknäcke och marmelad 95
 - "Dirty fries" smält cheddarsås, crispy chili oil & pico de gallo (So)(Se)(L) 95
 - Krispig brysselkål med ranchdressing marconamandel & grillad citron (L) 89
 - Chips & dip, sikrom och våra egna chips 135 (**gåår att få med tångrom 79)
 - Croquetas con carne med grön aioli (L)(G)(Ä) 95

Ostron & Kaviar

- Fine de claire #2 Bretagne Fra styck 50
- Ostra Regal #3 Irland styck 55
- Svensk svart störkaviar på handen med en slurk vodka 185, eller 10gr kaviar på is 295

Förrätter

- Hummersoppa med inlagd butternutpumpa, fänkålssmetana & sobrasadatoast(Sk)(L)(G)155
 - Escargots provençale, 6 st vitlöksgratinerade sniglar med bröd(G)(L)145
- Råbiff på svensk oxrulle m. riven Almnäs tegel, rödlök, friterad schalottenlök, picklad jordärtskocka, krasse & dijon (Ä) 90g/185 160g/285
- Jamón De Belotta Ibérico, från den svartfotade Ibéricogrisen, Spanien 275
 - Wagyu bresaola, kagoshima A5+,Japan 285
 - Chark & ost på bräda med pickles & marmelad (L) 335

Kvällens kap, fråga vad vi har!

Grönt

- Vit böncrème med brynt smör, rökt svensk tofu, rostad pumpa, romanesco, salvia & svampkrisp**(L)(So)195
- *Spicy bean burger*, vegan-cheddarost, karl-johanmajo, saltgurka, rotfuktskrisp, äppelchutney, silverlök & pommes**(G)(So) 230

Les Moules

- Moules Marinières, vitt vin, pommes & majonnäs (Ä)(Sk)(Bs) 185/295
- Moules à la crème et à l'ail, vitt vin, vitlök, grädde, pommes & majonnäs (Ä)(L)(Sk)(Bs) 195/305
- Moules "Asia" med citrongräs, röd curry, vitt vin, kokosgrädde, pommes & lime-koriandermajonnäs (Ä)(Sk)(Bs) 195/305

Spis & Grill

- Halstrad gösfilé med Sandefjordssås, potatisterrin, regnbågsrom & jordärtskockschips (L) 295
- Brasseriets kalvköttbullar, gräddsås, mos, inlagd gurka & råörda lingon (G)(L)(Ä)(S) 245
- Viltburgare, 180gr, äpple-baconchutney, karl-johanmajo, silverlök, dubbel cheddar & pommes 255(L)(Ä)(G)
- Ankbröst med sötpotatispuré, rawslaw & miso-sojasky(So)(Se)(L) 325

Steaks

- Nickes Tonfiskkotlett, 180gr 295
- Steak minute på kalventrecôte 295
- Entrecôte, 300dgr grain fed (Urg) 230gr 395
- Côte de boeuf, entrecôte på ben, 2p (Swe) ca 700gr (ca 30min) 795
- Tillbehör alla:** bearnaise, rödvinsky, vitlöksfrästa haricot verts & pommes(L)(Ä)

*Vego **Vegan// **INNEHÅLLER:** (G)Gluten (Ä)Ägg (L)Laktos(N)Nö(Sk)Skaldjur (So)soja (Se)sesam(S)senap (Bs)Blekselleri
Följ oss på insta! @brasserieelverket //www.brasserieelverket.se // Linnégatan 69 Stockholm // +46-8-6612562
WIFI: Dansens hus guest Lösenord: stage_DH // **Vi är en kontantfri restaurang!** //2025-01-22

Inglés

Snacks

- Marcona almonds 65
Pimientos de Padrón 105 //Hot with manchego cheese & chili oil 115
Tonights cheese: 95
Crispy Brussels sprouts with ranch dressing, marcona almond & grilled lemon 89
Dirty fries-cheddar cheese sauce, crispy chili oil & pico de gallo 95
White fish roe w dip & house made crisps 135 (also w vegan roe)
Croquetas con carne with green aioli 95

Oysters & Caviar

- Fine de Claire no.2 France pce 50
Ostra Regal no.3 Ireland 55
Swedish black caviar on the hand with a shot of vodka 185
Swedish black caviar on ice 10grs 295

Starters

- Lobster soup with pickled butternut pumpkin, fennel sour cream & sobrasada toast 155
Escargots provençale, 6pce with bread
Steak tartare with Almnäs tegel(Cheese)red onion, deepfried shallots, Dijon mustard, cress,
pickled Jerusalem artichoke ½ 185 1/1 285
Charcuteries: Jamón De Belotta Ibérico, Spain 275
Wagyu bresaola, kagoshima A5+, Japan 285
Cheese & charcuterie board with marmalade & pickles 335

Greens

Tonight's special? Ask your waiter!

- White bean cream with browned butter, smoked tofu, roasted butternut pumpkin, romanesco & mushroom crisp **195
Spicy bean burger with vegan cheddar, Karl-Johan mayo, apple chutney, silver onion, pickles & fries **230

Les moules

- Moules Marinières, fries & mayonnaise 185/295
Moules à la crème et à l'ail, white wine, garlic, cream, mayo & fries 195/305
Moules "Asia" with lemon grass, red curry, coconut cream, lime-coriander mayo & fries 195/305

Main

- Pan fried pike-perch with potato terrine, Sandefjord sauce trout roe & Jerusalem artichoke crisps 295
Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries 245
The house game burger with Karl-Johan mayo, apple-bacon chutney, silver onion, cheddar, pickles & fries 255
Duck breast with raw slaw, sweet potato puré & miso-soy jus 325

Steaks

- Nickes Tuna steak, grilled thick slice of fresh tuna 295
Steak minute from veal rib eye 295
Ribeye steak, 300 days grain fed(Urg) 395
Côte de boeuf, rib eye on the bone, for 2p(Swe) (35 min) 795
Sides for all: Sauce bearnaise, red wine sauce, garlic infused haricot verts & fries

* vegetarian ** vegan

We do everything as TAKE AWAY, call us 08 661 25 62

www.brasserieelverket.se Linnégatan 69, Stockholm. Allergic? Or other requests, please ask the staff.

We are a cash free restaurant ! WIFI: Dansens hus guest Password: stage_DH