

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)(N)89
- Chips & dip, sikrom och våra egna chips 135 (**gå 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 storkaviar 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. oxmärg, sotad lökmajonnäs, rödlök, picklat senapsfrö & kryddkrasse (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

- Kryddbakad spetskål med portobellosvamp, grönärtspesto & betor**195
 - *Spicy bean burger*, vegan-cheddarost, agave-srirachamajo, saltgurka, rotfuktscrisp, vinäger karamelliserad lök & 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 & rårörda lingon (G)(L)(Ä)(S) 245
- El-burgare, 180gr, honey-srirachamajo, vinäger karamelliserad lök, rökt sidfläsk, pepper Jack cheese & pommes 245(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
- Tomahawk, entrecôte på långt ben, 2p (Pol) ca 900gr (ca 35min) 825
- Tillbehör alla:** bearnaise, rödvinsk, 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! //2025-01-29**

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 ox marrow, mustard seeds, charred onion mayo, red onion & cress 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!

- Spice baked pointed cabbage with portobello mushroom, beets & green pea pesto **195
- Spicy bean burger* with vegan cheddar, agave-sriracha mayo, caramelized 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 burger with honey-sriracha mayo, bacon, caramelized onion, pepper Jack cheese, pickles & fries 245
- 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
- Tomahawk, rib eye on the bone, for 2p(Pol) (35 min) 825
- 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