

# Brasserie Elverkets menyförslag januari till mars 2010

// med dryckesförslag  
// alla priser är ink 25% moms  
// vi löser självklart vegetariska eller andra önskemål.  
// avbokningar senare än 24h före ankomst debiteras maten 100%

## meny 1 // 355 (2-rätters 295 kr)

### **Hummersoppa med brieost & fikonhonung**

// Taittinger champagne Frankrike 115/695

### **Kött/fisk: Halstrat majskycklingbröst alt. lax med ugnsbakad potatis, chilisky, färskost & saltorkad tomat**

// kött: 2001 Pata Negra Gran Reserva Spanien 88/355

// fisk: Eradus sauvignon blanc Nya Zeeland 95/385

### **Vaniljpannacotta med persikokompott**

// Ch du juge Bordeaux Frankrike 6cl 55

## Meny 2 // 375

### **Rökt ankbröst med äppelslaw & friterad ostronskivling**

// Villa Maria Pinot noir Nya Zeeland halvt glas 75/flaska 495 alt. // La Trappe, holländsk weissbier 33cl/59

### **Ångad rödtungsfilé med citron-fänkålssallad & kräffthollandaise**

// Chablis Le Beaunois Frankrike 125/455

### **Vitchokladmousse med pepprig mango-ananassalsa**

// Vernus Late Harvest Riesling Santa Helena Chile 6cl 55

## Meny 3 // 425

### **Tonfiskceviche med paprikarelish & rostade mandlar**

// Riesling Kabinett Tyskland 95/375

### **Kalvytterfilé med havskräftsås, mandelpotatispuré & rostad grön sparris**

// Villa Maria Pinot noir Nya Zeeland 135/495

### **Creme brûlée**

// Rietvallei Red Muscadel Sydafrika 6cl 65

## Meny 4 // 395

### **Tryffel-blomkålssoppa med svampflarn**

// Dugges ½ idjit IPA (grym öl från Mölndal) 20cl 45 alt. //10cl Kendall Jackson Chardonnay USA 85

### **Ankbröst med rödkål "Szechuan", apelsinsky & rostade rotfrukter**

// Fairview pinotage Sydafrika 105/395

### **Kvällens sorbet med biscotti**

// Ch du juge Bordeaux Frankrike 55

Brasserie Elverket // Linnégatan 69

// Tel 08 661 25 62 // [www.brasserieelverket.se](http://www.brasserieelverket.se)

// [info@brasserieelverket.se](mailto:info@brasserieelverket.se)