

Brasserie Elverkets menyförslag vår 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)

Krasse-mandelpotatissoppa med rimmad gurka och kräftstjärtar

// Cava, spanskt bubbel 79/355

Kött/fisk: Halstrat majsckylingbröst alt. lax med ugnsbakad potatis, chilisky, färskost & soltorkad 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 halv glas 75/flaska 495 alt. // La Trappe, holländsk weissbier 33cl/59

Ångad rödtungsfilé med citron-fänkålssallad & kräffhollandaise

// 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

// info@brasserieelverket.se