**Elverkets gruppmenyer höst 2016**

**-Svensken-**

Sotad lättrimmad regnbågsfilé med dillolja västerbottenchips & örtsallad

2014 Apremont Savoie Philippe Ravier Frankrike 115/445

Långbakad fläsksida från Stommen Long gård, smörad cidersky, stekt äpple, lök & potatispuré

2011 Barbera D’Asti ”Terra del Noce” Trinchero Italien **NATURVIN/EKO** 140/545

Bärpaj med havresmul & vaniljglass

2009 Le Combare Recioto di Soave Prod. Pieropan Italien 6cl 75

425kr (två-rätter 365kr)

**-Fransken-**

3 st ostron fines de Normandie

Henriot Brut Champagne Frankrike 15cl 159

Sockerstekt ankbröst med jordärtskockspuré, tryffel-apelsinsås, haricot verts & sidfläsk

2014 Beaujolais Frankrike **NATURVIN/EKO** 120/465

Pistagebrûlée

2003 Ch de Rayne-Vigneau Sauternes Bordeaux Frankrike 6cl 75

465kr

**-Asien-**

Biff tataki med rökt soyamajonnäs & rättikssallad

2012 Pinot Noir Dancing Coyote Clarksburg Kalifornien USA 135/495

Ugnsbakad laxfilé med sobanudlar i misobuljong, wasabicrème & mukimamebönor

2013 Chardonnay Constitution rd Sydafrika 145/565

Guavasorbet med sesamflarn

495kr

**-Amerikanen-**

½ naturell Mainehummer med brynt smör & parmesansallad

2014 Chablis W. Fevre Bourgogne Frankrike 145/565

Grillad Striploin med rostad sötpotatis, grön tomatsalsa & märgsky

2013 Shiraz Dandelion Vineyards Barossa Australien 140/545

Chokladmaräng med passionsfrukt

2003 Ch de Rayne-Vigneau Sauternes Bordeaux Frankrike 6cl 75

655kr

Notera att hela sällskapet måste samsas kring en meny!

// för sällskap fler än åtta personer tillkommer en serviceavgift på 5%

// OBS drycken är endast förslag och ingår ej i menypriset! // alla priser är ink moms

// vi löser självklart vegetariska eller andra önskemål. // vid fakturabetalning

debiteras 100kr// avbokningar senare än 24h före ankomst debiteras maten 100%

//Brasserie Elverket // Linnégatan 69 // Tel 08 661 25 62//[www.brasserieelverket.se](http://www.brasserieelverket.se) // Smaklig måltid!! //