**Elverkets gruppmenyer vinter 2017**

**-Svensken 425(2-rätter 365)-**

**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**

2012 Barbera D’Asti ”Terra del Noce” Trinchero Italien **NATURVIN/EKO** 140/545

**Bärpaj med havresmul & vaniljglass**

Graham’s Tawny Portvin 10 år Portugal 6cl 65

425kr (två-rätter 365kr)

**-Fransken 465-**

**3 st ostron fine de claire från Normandie**

Henriot Brut Champagne Frankrike 15cl 159

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

2015 Beaujolais Frankrike **NATURVIN/EKO** 120/465

**Pistagebrûlée**

2010 Ch Juge Cadillac Bordeaux Frankrike 6cl 65

465kr

**-Amerikanen 655-**

**½ naturell Mainehummer med brynt smör & parmesansallad**

2015 Chablis W. Fevre Bourgogne Frankrike 145/565

**Grillad Striploin med rostad sötpotatis, grön tomatsalsa & märgsky**

2012 Sela Rioja Bodegas Roda Spanien 155/595

**Chokladmaräng med passionsfrukt**

2015 Wachau Beerenauslese Österrike 6cl 89

**-Grillbrädan 495(bara brädan 355)-**

**Padrones, Pata Negra & rostade oliver**

2015 Alsace Gewurztraminer Muré Frankrike EKO 135/525

**På en stor bräda serverar vi grillad biff, majskyckling, goda korven. Pommes, Parmesan-ruccolasallad, bakad tomat & tre såser kompletterar!**

**Det går även att byta biffen, kycklingen eller korven mot tonfisk.**

2014 Petite Petit Lodi USA 145/565/1095

**Le Combo Français: dubbel espresso, kula glass & liten calvados 115**

Notera att hela sällskapet måste samsas kring en meny! // en serviceavgift på 5% tillkommer på hela

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

// vi löser självklart vegetariska eller andra önskemål. // vid fakturabetalning 100kr

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

//Brasserie Elverket // Linnégatan 69 // Tel 08 661 25 62//