

Brasserie Elverket

Middag 30/1

Först

Taittinger Champagne	99
De Saint Gall Roséchampagne	115
Moas Old Fashioned	115
Dry Martini	115

Förrätter

Ostron med klassiska tillbehör	25 st
Toast Skagen med sikrom	145
Sniglar Provencale 6st	99
Chèvre Chaud med liten sallad på cocktailtomat & valnöt	125
Brasseriets hummersoppa med taleggio & husets rökta kräftstjärtar	135/195
Socketstekt ankbröst som smörrebröd med äppelslaw & mandelpotatischips	115
Rabiff med tillbehör	135/215
Charkuteriebrädan	135
(Ankrillette, Ventrecinasalami, tegelrökt skinka & rökt fransk bondkorv)	

Varmrätter

Moules Marinières med pommes och majonnäs, tillagas med eller utan grädde	135/225
Fish and chips med mushy peas & remoulad	175
Ångad spättafile med pepparrotssås, gurka & dillslungad potatis	165
Ångad piggvar på benet med riven pepparrot, brynt smör & pressad potatis	295
Grillad lamm-parmesankorv med olivsky, lökcrème & potatispuré	175
Caesarsallad med grillad tonfisk eller sotad majs kycklingfile	185
Brasseriets köttbullar med gräddsås, mos, inlagd gurka & rarörda lingon	175
El-burgare på nymald högrev med dijondressing, svartrökt bacon, brieost & pommes	185
Grillad välhängd entrecôte, min. 250g med bearnaise, sallad på mixade tomater & pommes	275
Rödvinbrädderad lammlägg med potatispuré & citron-fänkalsallad	215
Chèvregratinerade rödbetor med matvetesallad & citrondressing	165

Efterrätter

El-combo Italiano, dubbel espresso, kula glass & en liten grappa	99
Smulpaj med bär & vaniljglass	89
Mjölkchokladparfait med blodapelsingranité & karamell	99
Crème brûlée	110
Brasseriets "Lilla söta" vaniljpannacotta-äpple-kanel	59
Glass: hallon-lakrits, vanilj eller mjölkchoklad	25/kulan
Sorbet: äpple, jordgubb eller Lime-chili	25/kulan
Chokladtryffel	25
Ostar: Vit Caprin, Ädla blåmögel & getostbrie från Skärvangens bymejeri med tillbehör	79