

# Brasserie Elverkets menyförlag vinter 2015

## **Meny 1/ 395kr (2-rätter 345kr)**

*Slät kantarellsoppa med rökt hälleflundra i friterad vårrulle*

*Kalventrecôte med prästostbakad potatis, rostad spetskål & äppelcidersky  
(Fiskalternativ ugnsbakad lax)*

*Inkokt päron med valnötskaramell & mascarponekräm*

## **Meny 2/ 475kr**

*Råbiff "Asian style" på nötytterlår med soyapocherat ägg, lotusrot, wasabisenap & papaya*

*Halstrad regnbågsfilé med gräddkokta murklor potatisroyale & råhyvlade betor  
Salty pecan apple pie med vaniljglass*

## **Meny 3/ 495 kr**

*Sotad salmalax med blomkålscrème, bryntsmör & krasse*

*Sockerstekt ankbröst med spenatgnocchi, fikonsky & bakat äpple*

*Lingonparfait med mjuk pepparkaka, ingefärssirap & kokos*

## **Meny 4/ 595kr**

*½ naturell Mainehummer med tryffelmajo & broccoli*

*Grillad striploin med rökt oxmärg, rödvinskockt lök & rostad potatis*

*Chokladfondant med kaffesorbet & amarettokörsbär*

**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%*

*// ett vinglas är 18cl om inget annat anges // Smaklig måltid!!*

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

**www.brasserieelverket.se // [bokning@brasserieelverket.se](mailto:bokning@brasserieelverket.se)**