

# Brasserie Elverket.

December.

## Ostron & caviarbaren

Fine de claire no.3 Frankrike / styck 28  
Pearls of Ireland no.3 Irland/ styck 45  
Gigas no.2 Sverige / styck 55  
Svart caviar 10gr, Sibirisk störröm från Strömsnäsbruk 170  
Caviar+ 2cl Stolichnaya 195  
Caviar+ ett glas Champagne 295

## TÖRST

**Imma** (Limoncello, citron & gin) 135  
**Negroni** (Campari, martini rosso & gin) 155  
**Fläder** (Fläderlikör, gin & lime) 135  
**Lemonad** (Färspressad citron, socker & vatten) 75

## Mindre & mera

Pimientos de Padrón naturell (V) 95 eller "Hot" med riven manchego & chiliolja (L)105  
Ost: fråga om kvällens smak 85  
Isad Finsk insjölöjrom 40g, m smörstekt bröd, smetana, rödlök & citron (G)(L) 195  
Ceviche på Fröyalax i skivor, med rökt marinerad svamp, dillemulsion & sötpotatischips (Ä)(SO)(G) 125  
Escargots à la provençale, 6 st ört-vitlöksgratinerade sniglar (L)(G) 145  
Råbiff "Carbonara" med torkad panchetta, pecorino romano, bakad äggula, rå lök & olivolja (Ä) 90g/160 160g/255  
Lufttorkad svensk skinka från familjen Hansen 185  
Viltchark & ost på bräda med pickles & marmelad 295

## **Kvällens specialare, fråga vad vi har!**

## Från spisen

Grillad rotselleri, rostad pumpa-misocrème, picklad pumpa, alspånsrökt tofu & trattkantareller i sojabrynt smör \*\*\*(L)(So)215  
Moules Marinières med vitt vin & grädde, pommes & majonnäs (Ä)(L)169/265  
Moules "Hot N'Fresh" med limeblad, chili, vitt vin, grädde, pommes & jalapeñomajo (Ä)(L)169/265  
Halstrad vildfångad hälleflundra med sikrom, krossad friterad amandinepotatis, smetana, saltgurka & brynt smör (L)285  
Brasseriets kalvköttbullar med gräddsås, mos, inlagd gurka & råörda lingon (G)(L)(Ä) 205  
Ankbröst med potatis-cheddargratäng, rå grillad broccolini & apelsinsky (L)255

## Från grillen

Beyond burger (vegan) i sötpotatisbröd med vegan-cheddar, bourbon-chili-äppelmajo, saltgurka, rotfuktscrisp, råhyvlad silverlök, picklad röd spetskål & pommes\*\*\*\* (G) 215  
El-burgare "Double cheese" på 180g nymald högrev & bringa med cheddar, pepper Jack cheese, silverlök, bourbon-chili-äppelmajo, picklad röd spetskål, varmrökt bacon, saltgurka & pommes (G)(Ä) 225  
Steak minute på kalvryggbiff med tomat-löksallad, bearnaise, rödvinsky & pommes (L)(Ä) 245  
Entrecôte med vispat jalapeñosmör, bakad tomat, lök & krossad friterad amandinepotatis (L) 395  
Tomahawk, Entrecôte på ben för 2p, ca 900gr med rökt paprika bearnaise, rostad sötpotatis, bakad tomat & lök(L)(Ä)695  
(Obs!!! 40 min tillagning)

## Efterrätter

Le Combo Français: dubbel espresso, kula glass & liten calvados (L)(Ä) 125  
Hjortron crème brûlée (L)(Ä) 115  
Fluffig mörk chokladmousse med inkokt plommon, apelsingelé & salt mandelcrunch (L)(G)(N)(Ä)115  
Hemgjord glass & sorbet\*\*(L,Ä) 40/kulan  
Chokladtryffel/Calvados-rött te (L) 40

## **VI KÖR HELA MENYN SOM TAKE AWAY!!!! RING 08 661 25 62**

\*\*fråga om dagens smaker \*\*\*Vego \*\*\*\*Vegan// **INNEHÅLLER:** (G)Gluten (Ä)Ägg (L)Laktos (N)Nötter (S)Skaldjur(So)soja  
Följ oss på insta! @brasserieelverket // [www.brasserieelverket.se](http://www.brasserieelverket.se) / Linnégatan 69 Stockholm / +46-8-6612562 //  
WIFI: Dansens hus guest Lösenord: stage\_DH  
**VINVERKET!!** Vår Vinbar på Nortullsgatan 24!! // **Vi är en kontantfri restaurang!** // utskr.2021-12-01

# Brasserie Elverket .

## Oyster & caviarbar

Fine de Claire no.3 France pce 28  
Pearls of Ireland no.3 Ireland pce 45  
Gigas no.2 Sweden pce 55  
Caviar 10gr, Siberian sturgeon from Strömsnäsbruk 170  
Caviar+2cl Stolichnaya 195  
Caviar+ glass of champagne 295

## Thirst

*Imma* (Limoncello, citron & gin) 135  
*Negroni*(Campari, martini rosso & gin) 155  
*Elderflower* (Elderflower liqueur, gin & lime) 135  
*Lemonade* (lemon, sugar & water) 75

## Bites & Starters

Pimientos de Padrón 95 //Hot with manchego cheese & chilioil 105  
Tonights cheese: 85  
Iced Finnish bleakroe 40g, with panfried bread, sour cream & red onion 195  
Fröya salmon, ceviche, chilibrushed with dillemulsion, smoked, marinated mushroom and sweet potatocrisp 125  
Escargots à la provençale, six herb & garlic gratinated snails 145  
Steak tartare "Carbonara" with baked eggolk, pecorino romano, onion, dried pancetta & olive oil ½160 1/1 255  
Charcuteries: Dry aged ham from Sweden 185  
Cheese & game charcuterie board with marmalade & pickles 295

**Tonight's special, ask your waiter**

## Mains

Grilled celeriac, pumpkin-misopuré, pickled pumpkin, smoked tofu & chanterelles in soya brownedbutter 215  
Moules Marinières, fries & mayonnaise 169/265  
Moules "Hot N'Fresh" with lime leaves, chili, jalapeño mayo & fries 169/265  
Pan seared wild halibut with lavaret roe, smetana, browned butter, pickled cucumber & smashed amandine potatoes 285  
Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries 205  
Duckbreast with potato-cheddargratin, orange jus and grilled broccolini 255

## From the grill

Beyond burger with vegan cheddar, bourbon-chili-applemayo, silver onion, pickles & fries \*\*\*\*215  
The house burger with cheddar, pepper Jack cheese, silver onion, bourbon-chili-applemayo, pickles, smoked bacon, pickled red point cabbage & fries 225  
Steak minute from veal with sauce bearnaise, tomato-onionsalad & fries 245  
Rib eye, Sweden with jalapeno butter, baked tomato and smashed amandinepotatoes 395  
Tomahawk, rib eye on the bone, for 2p, 900gr, smoked paprika bearnaise, sweet potatoes, baked onion and tomatoes 695  
(Obs !!! 40 min cooking time)

## Desserts

Le combo Français: Calvados, ice cream & espresso 115  
Cloudberry crème brûlée 115  
Chocolatemousse with infused plums, orange jelly and salted almond crunch 115  
Homemade ice cream or sorbet: ask for today's flavors 40/scoop  
Chocolate truffle/Calvados-red tea 40

\*\*\* vegetarian \*\*\*\* vegan

**We do everything as TAKE AWAY, call us 08 661 25 62**

**Keep the distance & follow instructions on where and how you can sit!!**

[www.brasserieelverket.se](http://www.brasserieelverket.se) Linnégatan 69, Stockholm. Allergic? Or other requests, please ask the staff.

**We are a cash free restaurant / Don't miss VINVERKET, our little sister-wine bar on Norrtullsgatan 24!**

WiFi: Dansens hus guest Password: stage\_DH