

# Brasserie Elverket

Hösten.

## Ostronbaren

Fine de claire no.3 Frankrike / styck 28

## Mindre & mera

Pimientos de Padrón naturell (V) 95 eller "Hot" med riven manchego & chiliolja (L)105

Ost: fråga om kvällens smak 85

Isad Vänerlöjrom 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)115

Råbiff "Carbonara" med torkad panchetta, pecorino romano, bakad äggula, rå lök & olivolja (Ä) 90g/160 160g/255

Jamon Iberico de Belotta 36 mån (Spanien) 185

Viltchark: Rökt älgkorv (Sverige)145, Björnkörv (Sverige)155, Varmrökt hjorthjärta (NZ)125, Flatrökt hjortstek (Sverige)125

Vilt Chark & ost på bräda med pickles & marmelad 295

## TÖRST

**Imma** (Limoncello, citron & gin) 135

**Negroni** (Campari, martini rosso & gin) 155

**Fläder**(Fläderlikör, gin & lime) 135

**Lemonad** (Färskpressad citron, socker & vatten) 75

## **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 & jalapeñosmajo (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 & rårörda 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, sarepta-senapsört, 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/Apelsin-Nöt (L)(N) 40

**Håll avstånd! Och följ personalens anvisningar om hur och var ni får sitta!!**

**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 //

**VINVERKET!!** Vår Vinbar på Nortullsgatan 24!! // **Vi är en kontantfri restaurang!** // utskr.2021-09-21 F.

# Brasserie Elverket .

## Oysterbar

Fine de Claire no.3 France pce 28

## Bites & Starters

Pimientos de Padrón 95 //Hot with manchego cheese & chilioil 105

Tonights cheese: 85

Iced Vänern 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 115

Steak tartare "Carbonara" with baked egg yolk, pecorino romano, onion, dried pancetta & olive oil ½160 1/1 255

Charcuteries: Jamon Iberico de Belotta 36 mths(Spain) 185,

Game charc. Sweden: moose sausage, bear sausage, smoked deer steak & smoked deer heart from NZ 125,

Cheese & game charcuterie board with marmalade & pickles 295

## Thirst

*Imma* (Limoncello, citron & gin) 135

*Negroni*(Campari, martini rosso & gin) 155

*Elderflower* (Elderflower liqueur, gin & lime) 135

*Lemonade* (lemon, sugar & water) 75

**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, sareptamustard herb, 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

Chocolatemoousse with infused plums, orange jelly and salted almond crunch 115

Homemade ice cream or sorbet: ask for today's flavors 40/scoop

Chocolate truffle/Orange-Nuts 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!**