

# Brasserie Elverket.

Hösten.

## Ostron & caviarbaren

- Fine de claire no.3 Frankrike / styck 30
- Tatihou no.3 Normandie Fra / styck 45
- Svart caviar på handen & en slurk Stolichnaya vodka 135

## Mindre & mera

- Pimientos de Padrón naturell (V) 95 eller "Hot" med riven manchego & chiliolja (L) 105
- Ost: fråga om kvällens smak 89
- "Dirty fries" jalapeñomajo, gruyère, kantarellsalt & rödlök (Ä) 85
- Chips & dip: Våra egna amandinepotatiships, gräslökscrème & lite sikrom 130
- 20g Svart caviar, Sibirisk störrum från Strömsnäsbruk Sverige med smörstekt bröd & citron (G)295
- Knäckepizza: Sikrom, smetana, picklad rödlök, prästost & kryddkrasse(G)(L)165
- "Pulporones"-Inlagd skivad bläckfisk, vitlök, chili med sotad citronaioli & grillat surdegsbröd (G)(Ä)95
- Escargots à la provençale, 6 st ört-vitlöksgratinerade sniglar (L)(G) 145
- Escarcots "Nuevo latino" 6 st gratinerade med rökt paprika, manchego, vitlök & chorizokrisp (L)(G) 145
- Råbiff med örtmajonnäs, picklad grön sparris, kapris, vesterhavssost & potatiskrisp (Ä)(L) 90g/165 160g/265
- Jamón De Belotta Ibérico, från den svartfotade Ibéricogrisen, Spanien 195
- Chark & ost på bräda med pickles & marmelad 295
- Croquetas con carne med manchego, picklad rödlök & lime-chiiaoli (G)(L)(Ä) 115

## TÖRST

- Imma (Limoncello, citron & gin) 135*
- Fläder (gin, fläderlikör, limejos) 135*
- Negroni (gin, campari & martini rosso) 10cl 155*
- Lemonad (Färskpressad citron, socker & vatten) 55*

## Grönt

- Stekt fylld spetskål med 3 x pumpa: Crème, rostad & picklad med sojamarinerad portabellosvamp, valnötter & riven fårost(L)(N)(So) 215
- Beyond burger med vegan-cheddar, tryffelmajo, saltgurka, rotfukts crisp, råhyvlat silverlök & pommes\*\*\*\*(G)225

## Les moules

- Moules Marinières med vitt vin & grädde, pommes & majonnäs (Ä)(L)(S)175/275
- Moules "Hot N' Fresh" med limeblad, chili, vitt vin, grädde, pommes & jalapeñomajo (Ä)(L)(S)180/285
- Moules "Roquefort" med vitt vin, grädde, bacon, pommes & majonnäs (L)(S)180/285

## Från spisen

- Halstrad torskskygg med grillad minigurka, bellaverde, krondillscrème, kavringskrutonger, brynt smör & gräslök (L) 295
  - Brasseriets kalvköttbullar med gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon (G)(L)(Ä) 230
  - Côte Du Bouef ca 900g, med tryffelbearnaise, ugnsbakad tomat, parmesansallad & spicy smashed potatoes.
- Obs!! 40 min tillagningstid (L)(Ä) 1-2p 795, extra 50/pp

## Från grillen

- El-burgare på 180g nymalt högre med rökt sidfläsk, dubbel cheddar, råhyvlat silverlök, tryffelmajo, saltgurka & pommes (G)(Ä)(L) 235
- Steak minute på kalventrecôte med tomat-löksallad, bearnaise, rödvinsky & pommes (L)(Ä) 270

## Efterrätter

- Le Combo Français: dubbel espresso, kula glass & liten calvados (L)(Ä) 135
- Jordgubbar med mascarponecrème, romsirap, lime, rostad kokos, basilika & svartpeppar(L)125
- Crème Brûlée med inlagda krusbär & mandelsmul(L)(G)(Ä)(N)125
- Vår egen glass & sorbet\*\*(L,Ä) 45/kulan
- Chokladtryffel/Hjortron-caldados (L)(N) 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 (Se)sesam**

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! //.2022-09-20**

**Kvällens kap, fråga vad vi har!**

# Brasserie Elverket .

## Oyster & caviarbar

Fine de Claire no.3 France pce 30  
Tatihou no.3 Normandie Fra / styck 45  
Swedish black Caviar served on the hand  
with 2cl Stolichnaya 135

## Thirst

**Imma** (Limoncello, citron & gin) 135  
**Eldeberry** (gin, elderberry liqueur, elderberry syrup, lime) 135  
**Lemonade** (lemon, sugar & water) 55

## Bites & Starters

Pimientos de Padrón 95 //Hot with manchego cheese & chili oil 105  
Tonights cheese: 89  
Dirty fries- jalapeño mayo, gruyère, chanterelsalt & red onion 85  
Crisp & dip: our own amandinepotato crisps, chives cream & roe 130  
20g Swedish black caviar with pan fried bread & lemon 295  
Crispbread pizza: white fish roe, sourcream, pickled red onion, priest cheese and garden cress 165  
"Pulpurones"-Marinated pulpo with, garlic, chili, lemonaioli & grilled bread 95  
Escargots à la provençale, 6 herb & garlic gratinated snails 145  
Escargots "Nuevo latino" 6 manchego, garlic, smoked paprika gratinated snails 145  
Steak tartare herb mayo, pickled asparagus, vesterhavs cheese, capers & potatocrisp ½ 165 1/1 265  
Charcuteries: Jamón De Belotta Ibérico, Spain 195  
Cheese & charcuterie board with marmalade & pickles 295  
Croquetas con carne with manchego, pickled onion and lime-chiliaioli 115

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

## Greens

Pan fried pointed cabbage with pumpkin x 3, roasted, cream & pickled with soyamarinated porta bello mushroom, walnuts & fetacheese\*\*\*215  
Beyond burger with vegan cheddar, truffle mayo, silver onion, pickles & fries \*\*\*\*225

## Les moules

Moules Marinières, fries & mayonnaise 175/275  
Moules "Hot N'Fresh"with lime leaves, chili, jalapeño mayo & fries 169/265  
Moules "Roquefort" with white wine, cream, bacon & fries 169/225

## Mains

Pan seared cod filet with grilled cucumber, bellaverde, crown dill cream, browned butter, chives & new potatoes 295  
Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries 230  
Côte de boeuf, Rib eye on the bone, for 1-2 p with trufflebearnaise, baked tomatoes, parmesan salad & spicy smashed potatoes 795  
40 min prep.time, add 50/pp

## From the grill

The house burger with double cheddar, bacon, silver onion, truffle-parmesan mayo, pickles & fries 235  
Steak minute from veal with sauce bearnaise, tomato-onionsalad & fries 270

## Desserts

Le combo Français: Calvados, ice cream & espresso 135  
Strawberrys with mascarpone, basil, rumsyrup, lime & black pepper 125  
Crème Brûlée with infused gooseberries & almondflake  
Homemade ice cream or sorbet: ask for today's flavors 45/scoop  
Chocolate truffle/Cloudberry-Calvados 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