

# Brasserie Elverket

November

## Ostronbaren

Fine de claire no.3 Frankrike / styck 28

Pearls of Ireland no.3 Irland/ styck 45

Gigas no.2 Sverige / styck 55

## TÖRST

*Imma* (Limoncello, citron & gin) 135

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

*Fläder* (Fläderlikör, gin & lime) 135

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

18/11 Beaujolais Nouveau!!!

## 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) 115

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 & 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, rotfukts crisp, 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 inkott plommon, apelsingelé & salt mandelcrunch (L)(G)(N)(Ä)115

Hemgjord glass & sorbet\*\*(L,Ä) 40/kulan

Chokladtryffel/Apelsin-Nöt (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  
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.2021-11-16

# Brasserie Elverket .

## Oysterbar

Fine de Claire no.3 France pce 28  
Pearls of Ireland no.3 Ireland pce 45  
Gigas no.2 Sweden pce 55

## 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 115  
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/Orange-Nuts 40

\*\*\* vegeterian \*\*\*\* 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