

Brasserie Elverket

Hösten

Ostronbaren

Fine de claire #4 Frankrike, styck 25
Speciale Sentinelles #3 Nordirland, styck 40
Tatihou #3 Frankrike, styck 40
Ostra regal Speciale (lyx!) #3 Nordirland, styck 55

TÖRST

Imma (Limoncello, citron & gin) 125
Negroni (Gin, Campari & Martini Rosso) 145

Mindre & mera

Pimientos de Padrón naturell (V) 95 eller med riven parmesan 105 (L)
Gräddstuvade kantareller på levainbröd med picklad rödlök & friterad schalottenlök (Ä,G,L) 125/185
Krossad friterad Amandinepotatis med löjrom, gräslök, smetana & rödlök (L) 155
Escargots provencale, 6st vitlöksgratinerade sniglar med surdegsbröd (L)(G) 145
Råbiff, på svenskt nötkött, sotad purjolök-pepparrotsmajonnäs, konjaksbakad äggula, mandelpotatischips, rödlök & senapspicklad rotselleri (Ä) 90g/155 160g/245
Chark: Välj på 50g av rökt vildsvinsskinka, Sverige 125, Kallrökt älgkorv, Sverige 125 eller Pata Negra Ibérico Bellota 36mån Spanien 175kr eller 295 för alla tre.
Ost: fråga om kvällens urval. 85/125

Varmrätter

Moules Marinières med pommes & majonnäs (Ä) 169/249
Halstrad gösfilet med brynt salviasmör, pepparrot, Wapnötomater, stjälkapris, småpotatisar & citron (L) 265
Brasseriets kalvköttbullar med gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon (G,L,Ä) 189
El-burgare på 180g nymald högreiv, ost x 3, rödvinsskott lök, friterad persiljeaioli, varmrökt bacon, gurkpickles & pommes (G,L,Ä) 215
Elverkets viltkorv, ugnrostade morötter, senap-krassecrème, picklade kantareller, granskott & portvinssky (L) 225

Vego

Plant beef burger, ost x 3, rödvinsskott lök, friterad persiljeaioli, morotschips, gurkpickles m. king oyster mushroom & pommes(G,L,Ä,SO) 215***

Att dela

Entrecôte på ben ca 900gr "Côte du Bouef" från Normandie, Fransk mjölkko, hängmörad 30dgr med bearnaise, rödvinssky, nattbakad tomat, lök med chili & rostad sötpotatis, för 2p. Fler? Lägg till 50kr/pp (Ä,L) OBS ca 40min tillagningstid 695

Efterrätter

Le Combo Français: dubbel espresso, kula glass & liten calvados (L,Ä) 115
Äppelkaramellrulltårta med frystorkade hallon & lemoncurdglass (L,Ä,G) 115
Hjortron-crème brûlée (L,Ä) 115
Hemgjord glass & sorbet**(L,Ä) 35/kulan Chokladtryffel**(L) 35/st

fråga om dagens smaker // *går att få vegansk // **INNEHÅLLER:** (G)Gluten (Ä)Ägg (L)Laktos (N)Nötter (S)Skaldjur(SO)soja
Följ oss på insta! @brasserieelverket // www.brasserieelverket.se / Linnégatan 69 Stockholm / +46-8-6612562 /
// **VINVERKET!!** Vår Vinbar på Nortullsgatan 24!! // **Vi är en kontantfri restaurang!** // utskr.2019-10-16

Kvällens kap, fråga din servitör!!!

Brasserie Elverket

Fall!

Oysterbar

Fine de Claire #4 France pce 25
Speciale Sentinelles #3 Northern Ireland, pce 40
Tatihou #3 France, pce 40
Ostra regal Speciale (best!) #3 Northern Ireland, pce 55

Thirst

Imma (Limoncello, lemon & gin) 125
Negroni (Gin, Campari & Martini Rosso) 145

Bites & Starters

Pimientos de Padrón 95 // with Parmesan cheese 105
Creamed chantarelles on grilled levain bread w pickled red onion 125/185
Smashed deepfried Amandine potatoes with bleakroe, sourcream, chives and red leek 155
Escargots provencale, 6 garlic gratinated snails with our sourdoughbread 145
Steak tartar with burned leek-horseradishmayo, cognacbaked eggolk and almondpotatocrisps And mustard pickled rootceleriac ½155 1/1 235
Charcuterie: Choose from 50g wildboar ham,Sweden 125, smoked elk salami, Sweden 125 or Pata Negra Ibérico Bellota 36mths, Spain 175 or all three 295
Tonights cheese: 85/125

Tonight's special, ask your waiter

Mains

Moules Marinières, fries & mayonnaise 169/249
Seared fillet of pike perch with Wapnötomatoes, horseradish, capers, sagebutter, lemon & potatoes 265
Classic meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries 189
Our own game sausage, roasted carrots, mustard-cresse crème, pickled chantarelles, pine sprouts & port wine sauce 225
The house burger with pickled cucumber, triple cheese, Parsleyaioli, bacon,
Red wine infused onion & fries 215

Greens

Plant beef burger, king oyster mushroom, pickled cucumber, cheese x 3, parsleyaioli,
Red wine infused onion, carrot crisps and fries 215 *

To share

Côte Du Bouef 900gr from Normandie, milk cow, bearnaise, red wine sauce, night baked tomato, onion with chili and roasted sweet potatoes, for two p 695, three or more, add 50/pp please note ca 40min prep. time

Desserts

Le combo Français: Calvados, ice cream & espresso 115
Applecaramel swiss roll with dried raspberries and lemoncurd icecream 115
Cloud berry brulée 115
Homemade ice cream or sorbet: ask for today's flavors 35/scoop
Chocolate truffle 35

*Can be made vegan

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!