

Brasserie Elverket

Vinter

Ostronbaren

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

TÖRST

Imma (Limoncello, citron & gin) 125
Negroni (Gin, Campari & Martini Rosso) 145
Härnö FIZZ (Härnögin, citron, socker) 145

Mindre & mera

Pimientos de Padrón naturell (V) 95 eller med riven parmesan 105 (L)
Knäckepizza med tångkaviar, prästost, crème fraîche, picklad lök & potatiscrisp (L)(G)***135
Knäckepizza med löjrom, prästost, crème fraîche, picklad lök & potatiscrisp (L)(G) 155 "Famljepizza" ca 6p 695
Escargots provencale, 6st vitlöksgratinerade sniglar med surdegsbröd (L)(G) 145
Råbiff, på hjortrostbiff, rökt äggula, mörgmajonnäs, nyponcoulis, rödlök & rotsellericrisp (Ä) 90g/160 160g/255
Chark: Välj på Ventrecina piccante-salami, Italien 135, Lomo, rökt lufttorkad bog, Spanien 145 eller Jamon de belotta Iberico 36 mån, Spanien 195 eller en bräda med alla tre 295
Ost: fråga om kvällens urval 85/135

Kvällens kap, fråga din servitör!!!

Varmrätter

Långbakad hel rotselleri med friterad kronärtsskocka, riven parmesan, schalottenlökssmör, skogschampinjon, rostade hasselnötter & polenta (N,L)*** 215
Plant beef burger i rapsbröd med vegan-cheddar, jalapeñodressing, gurkpickles, rotfuktscrisp, mosad avocado, råhyvlad silverlök & pommes (G) **** 215
Moules Marinières med pommes & majonnäs (Ä) 169/265
Vildfångad Junkö-lax med rostad jordärtsskocka, grönkålscrisp & brynt blodapelsinmousse (L)265*
Brasseriets kalvköttbullar med gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon (G,L,Ä) 205
El-burgare på 180g nymald högreiv, emmentaler, råhyvlad silverlök, Jalapeñodressing, mosad avocado, varmrökt bacon, gurkpickles & pommes (G,L,Ä) 225
Elverkets Wagyukorv m. sötpotatispuré, rökt lök, lotusrotchips & chilisky (L) 235

Att dela

Entrecôte på ben ca 900gr "Cote de boeuf" från Normandie, hängmörad minst 30 dgr med bearnaise, tomatiserad rödvinsky, grillade grönsaker & rostad mandelpotatis, för 2p. 695 Fler? Lägg till 50kr/pp (Ä,L)
OBS ca 40 min tillagningstid.

Efterrätter

Le Combo Français: dubbel espresso, kula glass & liten calvados (L,Ä) 115
Vaniljpannacotta med mangoglass, rostad kokos, citroncoulis & limesocker (L,Ä) 115
Hallon & lakrits-crème brûlée med kanderad marconamandel (L,Ä) 115
Hemgjord glass & sorbet**(L,Ä) 40/kulan Chokladtryffel**(L) 40/st

*Östersjölax **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 / Linnégatan 69 Stockholm / +46-8-6612562 // **VINVERKET!!** Vår Vinbar på Nortullsgatan 24!! // **Vi är en kontantfri restaurang!** // utskr.2020-01-15

Brasserie Elverket

Vinter

Oysterbar

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

Thirst

Imma (Limoncello, lemon & gin) 125
Negroni (Gin, Campari & Martini Rosso) 145
Hämö FIZZ (Hämögin, citron, socker) 145

Bites & Starters

Pimientos de Padrón 95 // with Parmesan cheese 105
Crispbread pizza with seaweed caviar, aged cheese, onions, potatocrisp and sourcream ***135
Crispbread pizza with, bleakroe aged cheese, onions, potatocrisp and sourcream 155
Escargots provencale, 6 garlic gratinated snails with our sourdoughbread 145
Game Steak tartar with marrow mayonnaise, smoked eggolk, pickled onion, celeriac crisp and rose hip coulis ½160 1/1 255
Charcuterie: Choose Ventrecina salami, Italy 135, Lomo from Spain 145 or Jamon de belotta iberico, 36 mths, Spain 195 or all three 295
Tonights cheese: 85/135

Tonight's special, ask your waiter

Mains

Slow cooked celeriac with deep fried artichoke, hazelnut, forest mushroom, shallot butter, parmesan and polenta ***215
Plant beefburger with vegan cheddar, jalpeñodressing, rootfruitcrisp, avocado, silver onion and fries ****215
Moules Marinières, fries & mayonnaise 169/265
Wild salmon from junkö island, jerusalem artichoke, kalecrisp and blood orangebuttermousse 265
Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries 205
Our own Wagyu sausage with sweetpotatopure, bolivian corn, onion, lotuscrisp and chiligravy 235
The house burger with pickled cucumber, emmentaler cheese, jalapeñodressing, silver onion, bacon, mashed avocado & fries 225

To share

"Cote du boeuf" 900gr from Normandie, Aged 30 days served with bearnaise, red wine sauce, tomatoes, grilled vegetables and almond potatoes, for two p 695, more? add 50kr/pp, please note ca 40min prep. time

Desserts

Le combo Français: Calvados, ice cream & espresso 115
Vanilla pannacotta with mango ice cream, roasted coconut, lemon coulis and limesugar 115
Raspberry & licorice crème brulée w toasted marcona almonds 115
Homemade ice cream or sorbet: ask for today's flavors 40/scoop
Chocolate truffle 40

*** vegetarian **** 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!