

Brasserie Elverket.

Nya Februariemenyn

TÖRST

Sthlms Bees Knees Sthlm Bränneri dry gin, Sthlmshonung, Citron 160

Imma (gin, limonchello & citron) (ä) 160

Lemonad (färskpressad citron, socker & vatten) 60

Ostron & Kaviar

- Fine de claire #3 Bretagne Fra / styck 45
- Gratinerat ostron "Marseille" pastismajonnäs, gruyère st/65
- Chips & dip, sikrom och våra egna chips 135 (**går att få med tångrom)

Mindre & mera

- Pimientos de Padrón naturell (V) 105 eller "Hot" med riven manchego & chiliolja (L) 115
- Kvällens ost: Se tavlan eller fråga servisen, serveras med fröknäcke och marmelad 95
- "Dirty fries" Black garlic majo, färsk jalapeño, gruyère, baconkrisp & rödlök (Ä)(L) 95 (**går att få vego)
- Löjrom på friterad potatis-cheddarkaka med smetana, picklad rödlök, gräslök & citruspärlor (L)(Ä)175 (**finns med tångrom 145)
- Escargots à la Provençale, sex ört & vitlöksgratinerade sniglar (L)(G) 145
- Råbiff med Bang-Bangmajo, friterat sjögräs, krämig sakeäggula & inlagd ingefära (Ä)(G)(So)(Se) 90g/175 160g/275
- Jamón De Belotta Ibérico, från den svartfotade Ibéricogrisen, Spanien 275
- Chark & ost på bräda med pickles & marmelad (L) 335
- Croquetas con carne med picklad chili, gruyère, Citronaioli(G)(L)(Ä) 95

Kvällens kap, fråga vad vi har!

Grönt

- Friterad rödbetsfalafel med Marockansk morot-gurksallad, syrad rödkål, hummus, yoghurt & kikärtskrisp (L)(Se)195
- Black bean burger med vegan-cheddar, black garlic majo, saltgurka, rotfuktskrisp, silverlök, friterad jalapeño, b-b-q ketchup & pommes****(G)(So)230

Les moules

- Moules Marinières med vitt vin, pommes & majonnäs (Ä)(L)(S) 180/285
- Moules à la crème et à l'ail, vitt vin, vitlök, grädde, pommes & majonnäs (Ä)(L)(S) 185/295
- Moules "Hot N'Fresh" med limeblad, chili, vitt vin, grädde, pommes & jalapeñomajo (Ä)(L)(S) 185/295

Från spisen

- Halstrad gösfilé med havskräftsky, röd späd pak choi, chantenay-morot & rivet gårdssmör (L)(S) 395
- Brasseriets kalvköttbullar med gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon (G)(L)(Ä) 235

Från grillen

- Högrevsburgare, 180gr med rökt sidfläsk, black garlic majo, silverlök, ruccola, dubbel cheddar, saltgurka, friterad jalapeño, bbq-ketchup & pommes (G)(Ä)(L) 245
- Steak minute på kalv med tomat-löksallad, bearnaise, rödvinsky & pommes (L)(Ä) 285

Efterrätter

- Le Combo Français: dubbel espresso, kula glass & liten calvados (L)(Ä) 140
- Crème brûlée med blodapelsin, rostad vit choklad & gyozakrisp (L)(Ä)(G) 135
- Ugnsbakat äpple på smördeg med äppelcurd & tonkabönsglass (L)(Ä)(G) 125
- Mörk chokladfondant med lemon curd-glass, frangelicomarinerade björnbär, & apelsin-havrekrisp (N)(Ä)(L)(G) 135
- Churros med dulce de leche, rostad pecannöt & vaniljglass (L)(G)(Ä) 135
- Vår egen glass & sorbet**(L,Ä) 50/kulan
- Mörk chokladtryffel (L) 45kr

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 / Linnégatan 69 Stockholm / +46-8-6612562 //

WiFi: Dansens hus guest Lösenord: stage_DH

// Vi är en kontantfri restaurang! //2024-02-06 //

OSTRONRALLY 2024: 27/1, 23/2, 29/3, 26/4, 31/5-30/8, 27/9, 25/10, 29/11

Brasserie Elverket.

Ingles

Oysters & Caviar

Fine de Claire no.3 France pce 45

Oyster au gratin with pastis mayo & gruyere pce 65

White fish roe w dip & house made crisps 135 (also w vegan roe)

Thirst

Sthlms bees Knees

Sthlm Bränneri dry gin, Sthlm honey, lemon 160

Imma (*gin, limonchello & lemon*) 160

Lemonade (*lemon, sugar & water*) 60

Bites & Starters

Pimientos de Padrón 105 //Hot with manchego cheese & chili oil 115

Tonights cheese: 95

Dirty fries-black garlic mayo, gruyère, fresh jalapeño jalapeño, bacon crisp & red onion 95 (can be made vegetarian)

Deep fried potato-cheddar cake with bleak roe, sour cream, pickled onion, chives & citrus pearls 175 (also vegetarian 145)

Escargots à la provençale, 6 herb & garlic gratinated snails 145

Steak tartare with Bang-Bang mayo, seaweed crisp, gari & sake infused egg yolk ½ 175 1/1 275

Charcuteries: Jamón De Belotta Ibérico, Spain 275

Cheese & charcuterie board with marmalade & pickles 335

Croquetas con carne with pickled chili, lemon aioli & gruyère 95

Tonight's special, ask your waiter

Greens

Beetroot falafel with moroccan carrot-cucumber salad, pickled red cabbage, hummus, yoghurt & chickpea crisp ***195

Black bean burger with vegan cheddar, black garlic mayo, silver onion, rocket, pickles, deep fried jalapeño, b-b-q ketchup & fries ****230

Les moules

Moules Marinières, fries & mayonnaise 180/285

Moules à la crème et à l'ail, white wine, garlic, cream, mayo & fries 185/295

Moules "Hot N' Fresh" with lime leaves, chili, jalapeño mayo & fries 185/295

Main

Pan seared pike perch with Norway lobster jus, pak choi, chantenay carrots & farm butter 395

Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries 235

From the grill

The house burger with black garlic mayo, bacon, silver onion, rocket, double cheddar, deep fried jalapeño, pickles

B-b-q ketchup & fries 245

Steak minute from veal with sauce bearnaise, tomato-onionsalad & fries 285

Desserts

Le combo Français: Calvados, ice cream & espresso 140

Crème brûlée with blood orange, roasted white chocolate & gyoza crisp 135

Baked apple on puff pastry with apple curd & tonka bean ice cream 125

Churros with dulce de leche, roasted pecan nuts & vanilla ice cream 135

Chocolate fondant with lemon curd ice cream, black berries in frangelico & orange-oatcrisp 135

Homemade ice cream or sorbet: ask for today's flavors 50/scoop

Dark chocolate truffle 45

*** vegetarian **** vegan

We do everything as TAKE AWAY, call us 08 661 25 62

www.brasserieelverket.se Linnégatan 69, Stockholm. Allergic? Or other requests, please ask the staff.

We are a cash free restaurant ! WIFI: Dansens hus guest Password: stage_DH