

# Brasserie Elverket

Soool! Ostronrallyfinal 31/5!!!

## Ostron & Kaviar

- Fine de claire #3 Bretagne Fra / styck 45
- Ostron Lima "ceviche" lime, chili, koriander, picklad gurka & mango 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 & chiljolja (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)
- Tonfisktaco: 2st, råmarinerad tonfisk i gyoza taco med Bang-Bangmajo, picklad röd chili, koriander & vårlök (S)(Se)(Ä) 135
- Vit sparris med buffelmozzarella, inlagd tomat, ramslök, chorizosmul & brynt smör (L) 145(\*\*går att få vego)
- Råbiff på kalv med "vitello tonatomajonnäs", friterad kapis, rödlök, parmesan & olivolja (Ä) 90g/185 160g/285
- 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, rotfuktscrisp, silverlök, friterad jalapeño, b-b-q ketchup & pommes\*\*\*\*(G)(So)230

## Les moules

- Moules Marinières med vitt vin, pommes & majonnäs (Ä)(L)(S) 185/295
- Moules à la crème et à l'ail, vitt vin, vitlök, grädde, pommes & majonnäs (Ä)(L)(S) 195/305
- Moules "Hot N'Fresh" med limeblad, chili, vitt vin, grädde, pommes & jalapeñomajonnäs (Ä)(L)(S) 195/305

## Från spisen

- Brasseriets kalvköttbullar med gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon (G)(L)(Ä) 245

## Från grillen

- Tonfiskstek med fransk trädgårdssallad, grön sparris, fetaostcrème, torkade oliver & citron (L) 295
- Högrevsburgare, 180gr med rökt sidfläsk, black garlic majo, silverlök, ruccola, dubbel cheddar, saltgurka, friterad jalapeño, bbq-ketchup & pommes (G)(Ä)(L) 255
- Steak minute på kalv med tomat-löksallad, bearnaise, rödvinsky & pommes (L)(Ä) 295

## Att dela på

- Entrecôte på långt ben "Tomahawk" med rökt paprikabearnaise, rödvinsky, bakad tomat, hjärtsallad, smashed potatoes & manchego (L) 795
- För 2 personer, Obs!! 40 min tillagning & vila

## Efterrätter

- Le Combo Français: dubbel espresso, kula glass & liten calvados (L)(Ä) 150
- Crème brûlée med rabarber, röd chili & tuile (L)(Ä)(G) 135
- Salt kolapaj med lingonsorbet (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](http://www.brasserieelverket.se) / Linnégatan 69 Stockholm / +46-8-6612562 //  
WIFI: Dansens hus guest Lösenord: stage\_DH  
// Vi är en kontantfri restaurang! //2024-05-21//

*OSTRONRALLY 2024: 27/1, 23/2, 22/3, 26/4, 31/5, 30/8, 27/9, 25/10, 29/11*

# Brasserie Elverket

## Anglais

### Oysters & Caviar

Fine de Claire no.3 France pce 45

Oyster "Ceviche" lime, cilantro, chili & pickled cucumber & mango pce 65

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

### Bites & Starters

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

Tonights cheese: 95

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

Tuna taco: 2/p, marinated tuna in gyoza taco with Bang-Bang mayo, koriander, pickled chili & spring onion 135

White asparagus with browned butter, mozzarella, infused toamto, chorizo crisp & ramson 145

Steak tartare of veal with "vitello tonnato mayo" deepfried capers, parmesan, onion & olive oil ½ 185 1/1 285

Charcuteries: Jamón De Belotta Ibérico, Spain 275

Cheese & charcuterie board with marmalade & pickles 335

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

### THIRST

**Clover Club** (Gin, hallon, citron, äggvita) 165

**Imma** (gin, limoncello, lemon, äggvita) 165

**Lemonad** (lemon, sugar & water) 60

**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 185/295

Moules à la crème et à l'ail, white wine, garlic, cream, mayo & fries 195/305

Moules "Hot N'Fresh" with lime leaves, chili, jalapeño mayo & fries 195/305

### Main

Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries 245

### From the grill

Tunastek with French garden salad, feta cheese cream, dried black olives, green asparagus & lemon 295

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

B-b-q ketchup & fries 255

Steak minute from veal with sauce bearnaise, tomato-onionsalad & fries 295

### To share

Rib eye on the bone with smoked paprika bearnaise, baked tomato, smashed potato & manchego for 2p, 795-40 min cookin time & rest

### Desserts

Le combo Français: Calvados, ice cream & espresso 150

Crème brûlée with rhubarb, tuile & red chili 135

Fudge tarte with lingonberry sorbet 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](http://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