

Marsmenyn.

Snacks

- Valenciamandlar(N) 65
- Pimientos de Padrón naturell (V) 110 eller med smulad fetaost, marconamandel & citron (L)(N) 125
- Kvällens ost: Se tavlan eller fråga servisen, serveras med fröknäcke och marmelad 95
- "Carciofi fritto" friterad kronärtskocka med parmesan-rostad vitlöksmajonnäs (Ä) 95
- Chips & dip, sikrom och våra egna chips (**går att få med tångrom)(L) 145

Ostron & Kaviar

- Fine de claire #2 Bretagne Fra styck 50
- Svensk Svart Kaviar från Småland, på handen med 2cl Vodka 195kr

Kvällens kap, fråga vad vi har!

Förrätter

- Löjrom med friterade sopaipillas (pumpabröd), rödlök, smetana & gräslök(L)(G)175
- Escargots provençale, 6st vitlöksgratinerade sniglar med bröd(G)(L)155
- Råbiff på svensk oxrulle" Bloody Mary" med rå äggula, vodka gelé & sellerikrisp(Ä)(BS)(RS)90gr/185 160gr 285
- Jambon noir de Bigorre 24 mån, Pyrenéerna, Frankrike 285
- Chark & ost på bräda med pickles & marmelad (EU)(L) 345

Grönt

- Långbakad rotselleri med jordärtskockspuré, stekt svamp, lagrad parmesan & granatäpple(L)(RS)*225
- Vegan Burgare, vegan-cheddar, pickles majo, saltgurka, friterad schalottenlök, rotfruktscrisp, pico de gallo, chiliketchup & pommes**(G)(So) 240

Les Moules

- Moules Marinières, vitt vin, pommes & majonnäs (Ä)(Sk)(Bs) 185/295
- Moules à la crème et à l'ail, vitt vin, vitlök, grädde, pommes & majonnäs (Ä)(L)(Sk)(Bs) 195/315
- Moules"Diablo"leche de tigre (Stark fisksås) koriander, lime, pommes & chilimajo (Ä)(SK)(Bs)195/315

Spis & Grill

- Halstrad skreirygg med smörvänd mangold, vitvinsås, dill-jalapeñoolja & ugnsbakad jordärtskocka (L)425
- Brasseriets kalvköttbullar, gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon(EU)(G)(L)(Ä)(S) 255
- El-burgare, 180gr, dubbel cheddar, picklesmajo, pico de gallo, friterad schalottenlök, rökt sidfläsk, chiliketchup, saltgurka & pommes (SV)(L)(Ä)(G)(Se)(So)(S) 260

Steaks

- Nickes Tonfiskkotlett, 180gr 295
 - Steak minute på kalventrecôte (NL) 335
 - Ryggbiff (FIN)ca 230gr 395
- Tillbehör till alla steaks:** Bearnaise, rödvinskyl, rågrillad sparrisbroccoli, gröna blad & pommes (L)(Ä)

*Vego **Vegan// **INNEHÅLLER:** (G)Gluten (Ä)Ägg (L)Laktos(N)Nö(Sk)Skaldjur (So)soja (Se)sesam(S)senap (Bs)Blekselleri
*** serveras med pommes **Ursprungsbeteckning kött i kursiv stil.**

Följ oss på insta! @brasserieelverket //www.brasserieelverket.se // Linnégatan 69 Stockholm // +46-8-6612562

// **Vi är en kontantfri restaurang! //2026-03-02**

Nästa OSTRONRALLY!!! 27/3

Inglés

Snacks

Valencia almonds 65

Pimientos de Padrón 110 //or with feta cheese, marcona almond & lemon 125

Tonights cheese: 95

"Carciofi fritto" deepfried artichoke with parmesan-roasted garlic mayo 95

White fish roe w dip & house made crisps 145 (**also w vegan roe)

Oysters & Caviar

Fine de Claire no.2 France pce 50

Swedish Black Caviar, on the hand with 2cl Vodka 195kr

Starters

Bleak roe with deepfried sopaipillas, onion, sour cream & chives 175

Escargots provençale, 6pce with bread 155

Steak tartare "Bloody Mary" egg yolk, vodka jelly & deepfried celery root(SWE) ½ 185 1/1 285 ***

Charcuteries: -Jambon noir de Bigorre, France 285

Cheese & charcuterie board with marmalade & pickles(EU) 345

Greens

Tonight's special? Ask your waiter!

Long baked celery root, with Jerusalem artichoke puré, fried mushroom, parmesan & pomegranate *225

Vegan burger with vegan cheddar, pickles mayo, pico de gallo, pickles, deepfried schallots, chili ketchup & fries **240

Les moules

Moules Marinières, fries & mayonnaise 185/295

Moules à la crème et à l'ail, white wine, garlic, cream, mayo & fries 195/315

Moules "Diablo" with Leche de tigre (Spicy fish sauce) cilantro, lime, chili mayo & fries 195/315

Main

Pan seared skrei cod loin with white wine sauce, dill-jalapeño oil, Swiss chard & baked jerusalem artichoke 425

Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries(NL) 255

The house burger with pickles mayo, bacon, double cheddar, pico de gallo, deep fried schallots, chili ketchup, pickles & fries(SWE) 260

Steaks

Nickes Tuna steak, grilled thick slice of fresh tuna 295

Steak minute from veal rib eye(NL) 335

Striploin (FIN) 395

Sides for all: Sauce bearnaise, red wine sauce, grilled bellaverde, green leaves & fries

* vegetarian ** vegan *** with fries

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 !