

# Brasserie Elverket

## **OSTRONVECKA!!!!**

### **FYRA FINA från Bretagne**

- Fine de claire #2 styck 55kr / köttiga med sälta
- Celine Fine de Claire #4 styck 45kr / elegant & smakrikt
- Istrenn Cancale Fine de Claire #3 styck 60kr / sälta & mineraler
- Sentinelles Vendée Fine de Claire #3 styck 65 / nötiga & salta

### **Välj Två av varje, tot 8st 295kr bästa bästa!!**

- 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" tryffelmajo, friterad jalapeño, gruyère & picklad rödlök (Ä)(L) 95
- Havskräftstaco (gyoza): 2st, havskräftstjärtar i dillmajonnäs med rödlök, löjrom & västerbotten (Sk)(Ä)(G) 155
- Råbiff på svensk oxrulle m. bakad äggula, arenkha kaviar, rödlök, rödbeta & friterad kapis (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 grön aioli (L)(G)(Ä) 95

### **Grönt**

- Kantarellrisotto, grönkålschips, potatiskrisp, sommartryffel & pecorino\*\*\*(L)195
- REDEFINE BURGER™\*, vegan-cheddarost, agave-mustardmajo, saltgurka, rotfuktscrisp, kantareller, silverlök, Pommes\*\*\*\*(G)(So) 230

### **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) 195/305
- Moules "Asia" med citrongräs, röd curry, vitt vin, kokosgrädde, pommes & lime-koriandermajonnäs (Ä)(Sk)(Bs) 195/305

### **Från spisen**

- Fish'n chips på torskind med rökt misomajonnäs, edamame-glasörtsallad & 5 spice fries (G)(Ä)(S)(Se) 265
- Brasseriets kalvköttbullar, gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon (G)(L)(Ä)(S) 245

### **Från grillen**

- Nickes Tonfiskcotte, lättgrillad tjock skiva tonfisk m bearnaise, tomat-löksallad & pommes 295
- Högrevsburgare, 180gr, rökt sidfläsk, honey-mustardmajo, kantareller, silverlök, cheddar, saltgurka & pommes (G)(Ä)(L) 255
- Steak minute på kalv, tomat-löksallad, bearnaise, rödvinsky & pommes (L)(Ä) 295

### **Efterrätter**

- Le Combo Français: dubbel espresso, kula glass & liten calvados (L)(Ä) 150
- Chokladcrèmebrûlée med rårörda hjortron & picklade granskott (L)(Ä) 135
- Äppelparfait med kaffe-sponge cake & pecankaramell (Ä)(L)(N)(G)135
- Vår egen glass & sorbet\*\*(L)(Ä) 50/kulan
- Mörk chokladtryffel, olivolja, kokos & flingsalt (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 (Sk)Skaldjur (So)soja (Se)sesam(S)senap (Bs)Blekselleri

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!** //2024-09-17//

### **TÖRST**

**Mojito Linnegatan** (rom, lime, råsocker, local mynta) 165

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

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

**Kvällens kap, fråga vad vi har!**

# Brasserie Elverket

## Anglais

### Oysters & Caviar

Fine de Claire no.2 France pce 55

Ask for tonight's oyster deal!

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-truffle mayo, gruyère, deep fried jalapeño & pickled red onion 95

Norway lobster taco(gyoza): 2/p, tails in dill mayo with bleak roe, red onion & västerbotten cheese 155

Steak tartare with baked egg yolk, deepfried capers, arenkha caviar, onion & beetroot ½ 185 1/1 285

Charcuteries: Jamón De Belotta Ibérico, Spain 275

Cheese & charcuterie board with marmalade & pickles 335

Croquetas con carne with green aioli 95

### **THIRST**

**Mojito Linnegatan** (rom, lime, råsocker, local mynta) 165

**Imma** (gin, limoncello, lemon, egg white) 165

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

**Tonight's special? Ask your waiter!**

### Greens

Chanterelle risotto with dried kale, , potato crisp, summer truffle & pecorino 195

REDEFINE BURGER™\* with vegan cheddar, agave-mustard mayo, chanterelles, silver onion, pickles & 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 "Asia" with lemon grass, red curry, coconut cream, lime-coriander mayo & fries 195/305

### Main

Fish`n chips of cod cheeks with smoked miso mayo, edamame-glasswort salad & 5 spice fries 265

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

### From the grill

Nickes Tunacotte, grilled thick slice of fresh tuna with bearnaise, tomato-onion salad & fries 295

The house burger with honey-mustard mayo, bacon, chanterelles silver onion, cheddar, pickles & fries 255

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

### Desserts

Le combo Français: Calvados, ice cream & espresso 150

Chocolate crème brûlée with sugared cloudberry & pickled spruce shoot 135

Apple parfait with coffee sponge cake & pecan caramel

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