

# Brasserie Elverket

Nya Aprilmenyn

Ostronrally 26/4 kl 15,00!!

## 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 naturall (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/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, rotfuktskrisp, 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

- Halstrad skreitorsk med Sandefjordsås, regnbågsrom, sotad gurka & morotspuré (L) 375
- Brasseriets kalvköttbullar med gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon (G)(L)(Ä) 245

## Från grillen

- 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 chimichurri, bakad tomat, 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) 140
- Crème brûlée med rabarber, röd chili & tuile (L)(Ä)(G) 135
- Kokosparfait med rostad ananas, hasselnötskrisp & mynta (N)(Ä)(L)(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! //2024-04-09//

OSTRONRALLY 2024: 27/1, 23/2, 22/3, 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

**Clover Club** (Gin, hallon, citron, äggvita) 165  
**Imma** (gin, limoncello, lemon, äggvita) 165  
**Lemonad** (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 eggolk 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

**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

Pan seared skrei cod with Sandefjord sauce, trout roe, charred cucumber & carrot puré 375  
Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries 245

### 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 255  
Steak minute from veal with sauce bearnaise, tomato-onionsalad & fries 295

### To share

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

### Desserts

Le combo Français: Calvados, ice cream & espresso 140  
Crème brûlée with rhubarb, tuile & red chili 135  
Coconut parfait with hazelnut crisp, roasted pineapple & mint 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