November

Snacks

-Dagges Valenciamandlar (N) 70
-Pimientos de Padrón naturell 110 eller ”Hot” med riven manchego & chiliolja* (L) 125
-Kvällens ost: Se tavlan eller fråga servisen, serveras med fröknäcke och marmelad 95
-Smetana, inlagd vildgurka & honung 85 (L) lägg till 3cl iskall vodka 60

Ostron & Kaviar

Kvällens kap, fråga vad vi har!

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

Förrätter

-Friterad potatiskaka med kantareller & Västerbotten-pepparrotscrème (Ä)(L) 165
-Escargots provençale, 6st vitlöksgratinerade sniglar med bröd (L) 155
-Råbiff på svensk oxrulle med ´Ndujamajonnäs, picklad rödlök,
marconamandel & riven manchego (Ä)(L)(N) 90gr/185 160gr 285
-Jambon noir de Bigorre 24 mån, Pyrenéerna, Frankrike 285
-Chark & ost på bräda med pickles & marmelad (EU)(L) 345

Grönt

-Grillad, kryddbakad spetskål med kantareller, rökt misosmör, picklad gurka, vit böncrème
& hasselnötter* (L)(SE)(N)(S)(SO) 235
-Veganburgare, vegan-cheddar, karamelliserad lökmajo, pickles, jalapeño, silverlök, sumak-slaw,
chiliketchup & pommes** (G)(So)(S) 240

Les Moules

-Moules Marinières, vitlök, 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 ´Nduja, stark italiensk korv, vitlök, vitt vin, citron, pommes & ´Ndujamajonnäs (Ä)(SK)(Bs) 195/315

Spis & Grill

-Halstrad gösfilé med havskräftsås, rostad jordärtskocka, brysselkål & picklat äpple-fänkål (L)(SK)(BS) 355
-Tonfisk ”Rydberg Mexicano” het mango-avocadosalsa, grillad citronaioli, rödlök & rostad potatis (Ä) 295
-Brasseriets kalvköttbullar, gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon (EU)(G)(L)(Ä)(S) 255
-El-burgare, 180gr, karamelliserad lökmajo, pickles, sumakslaw, dubbel pepper Jack cheese,
chiliketchup, silverlök, jalapeño & pommes (SV)(L)(Ä)(G)(Se)(So)(S) 260
-Steak minute på utbankad kalventrecôte med café de Paris smör, gröna blad, pommes & rödvinssky (EU)(L)(S) 345

Barn

-Hamburgare med ost, ketchup & pommes bredvid 115
-Köttbullar med mos och gräddsås, gurka och lingon på sidan 115
-Steakminute med pommes & café de Paris-smör 135

*Vego **Vegan// **INNEHÅLLER**: (G)Gluten (Ä)Ägg (L)Laktos(N)Nötter (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! //**2026-10-07
Ebbas köttbulle för 4-benta 20kr/st // Nästa OSTRONRALLY 27/11

Anglais

Snacks

Valencia almonds 70
Pimientos de Padrón 110 //or “Hot” with Manchego & chilioil 125
Tonights cheese: 95
Smetana, pickled wild cucumber & honey 85 add 3cl ice-cold vodka 60

Oysters & Caviar

Fine de Claire no.2 France pce 50
Swedish Black Caviar, on the hand with 2cl Vodka 195kr

Starters

Deep-fried potato cake with chanterelles & Västerbotten horseradish crème 145
Escargots provençale, 6pce with bread 155
Steak tartare with ´Nduja mayo, marcona almonds, Manchego & pickled onion(SWE) ½ 185 1/1 285 ***
Charcuteries: -Jambon noir de Bigorre, France 285
Cheese & charcuterie board with marmalade & pickles(EU) 345

Tonight’s special? Ask your waiter!

Greens

Grilled, spice baked point cabagge with chanterelles, smoked miso butter, bean cream, pickled cucumber & hazelnut* 225
Vegan burger with vegan cheddar, caramelized onion mayo, pickles, silver onion, jalapeño, sumak slaw,
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 ´Nduja with spicy Italian sausage, lemon, garlic, white wine, ´Nduja mayo & fries 195/315

Mains

Pan seared pike-perch with Norwegian lobster sauce, jerusalem artichoke, brussel sprouts & pickled apple-fennel 355
Chared tuna ”Rydberg Mexicano” hot mango-avocado salsa, grilled lemon aioli, red onion & potatoes 295
Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries (NL) 255
The house burger with caramelized onion mayo, double pepper Jack cheese, silver onion, jalapeño, chili ketchup, sumak slaw, pickles & fries (SWE) 260
Steak minute from veal rib eye with café de Paris butter, green leaves, fries & red wine jus (NL) 345

Kids

- Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries 90
-Hamburger w cheese, ketchup on the side & fries 90
-Steak minute w café de Paris-butter, sallad & fries 90

* 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 !