

Brasserie Elverket.

Beaujolais Nouveau !!! 16/11-23-Mais oui!!!

TÖRST

Sthlms Bees Knees Sthlm Bränneri dry gin, Sthlmshonung, Citron 160

Imma (gin, limonchello & citron) 160

Lemonad (färskpressad citron, socker & vatten) 60

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

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" Black garlic majo, färsk jalapeño, gruyère, baconkrisp & rödlök (Ä)(L) 95
- Knäckepizza med pepparsotad, egenrökt fröyalax, smetana, pepparrot, granatäpple & dill (L)(G) 135
- Friterad potatis-cheddarkaka med löjrom, smetana, picklad rödlök, gräslök & citruspärlor(L)(Ä)175
- Escargots à la provençale, sex ört-vitlöksgratinerade sniglar (L)(G) 145
- Råbiff med rostad brioche, vakteläggula, sotad purjolöksmajo & picklat senapsfrö (Ä)(G)(L) 90g/170 160g/275
- Anklever au torchon med frisésallad, fikonmarmelad, aprikos, rostade pistagenötter & brioche (L)(G)(N) 185
- Jamón De Belotta Ibérico, från den svartfotade Ibéricogrisen, Spanien 275
- Chark & ost på bräda med pickles & marmelad (L) 335

Kvällens kap, fråga vad vi har!

Grönt

- Röd linsotto med ugnsbakade morötter, portabellosvamp, friterad kronärtsskocksbotten, rostade pumpafrön & parmesan (L) 195
- Black bean burger med vegan-cheddar, tryffelmajonnäs, saltgurka, rotfuktscrisp, stoutkokt lök, yellow mustard & pommes****(G)(So)230

Les moules

- Moules Marinières med vitt vin, pommes & majonnäs (Ä)(L)(S) 180/285
- Moules à la crème et à l'ail, vitt vin, vitlök, grädde, pommes & majonnäs (Ä)(L)(S) 185/295
- Moules "Hot N'Fresh" med limeblad, chili, vitt vin, grädde, pommes & jalapeñomajo (Ä)(L)(S) 185/295

Från spisen

- Pannstek hälleflundra med halstrade rökta kammusslor, pumpapuré, vitvinsås & romanesco (L) 395
- Brasseriets kalvköttbullar med gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon (G)(L)(Ä) 235
- Côte de Boeuf, irländsk entrecôte på ben, hängmörad 21 dagar med patatas bravas, parmesansallad & rökt paprikabearnaise för 2p (L)(Ä) 895
Obs!! 40 minuters tillagningstid. Extra person 50kr/pp.

Från grillen

- Viltburgare, 180gr med rökt viltskinka, tryffel-västerbottenmajonnäs, stoutkokt lök, emmentaler, pepper Jack cheese, saltgurka, hjortronketchup & pommes (G)(Ä)(L) 245
- Steak minute på kalv med tomat-löksallad, bearnaise, rödvinsky & pommes (L)(Ä) 275

Efterrätter

- Le Combo Français: dubbel espresso, kula glass & liten calvados (L)(Ä) 140
- Crème brûlée med blåbär (L)(Ä) 125
- Vit chokladcrème med bär, rostad hasselnöt, krossad maräng & lime(L)(Ä)(N)125
- Mörk chokladfondant med lemon curd-glass, frangelicomarinerade björnbär, & apelsin-havrekrisp 135(N)(Ä)(L)(G)
- Churros med dulce de leche, rostad pecannöt & vaniljglass (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 *Vegeto ****Vegan// **INNEHÅLLER:** (G)Gluten (Ä)Ägg (L)Laktos (N)Nötter (S)Skaldjur(So)soja (Se)sesam
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! // .2023-11-21

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

Thirst

Sthlms bees Knees

Sthlm Bränneri dry gin, Sthlm honey, lemon 160

Imma (*gin, limonchello & lemon*) 160

Lemonade (*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, bacon crisp & red onion 95

Crisp bread pizza with pepper, charred & smoked Fröya salmon, horseradish, pomegranate & dill 135

Deep fried potato-cheddar cake with bleak roe, sour cream, pickled onion, chives & citrus pearls 175

Escargots à la provençale, 6 herb & garlic gratinated snails 145

Steak tartare on brioche, with charred leek mayo, pickled mustard seeds & quail egg yolk ½ 170 1/1 275

Fois gras au torchon with frisé salad, fig marmalade, apricot, brioche & roasted pistachio nuts 185

Charcuteries: Jamón De Belotta Ibérico, Spain 275

Cheese & charcuterie board with marmalade & pickles 335

Tonight's special, ask your waiter

Greens

Red lentilotto with roasted carrots ,portabello mushroom, artichoke, pumpkin seeds & parmesan ***195

Black bean burger with vegan cheddar, truffle mayo, stout onion, pickles, yellow mustard & fries ****230

Les moules

Moules Marinières, fries & mayonnaise 180/285

Moules à la crème et à l'ail, white wine, garlic, cream, mayo & fries 185/295

Moules "Hot N'Fresh"with lime leaves, chili, jalapeño mayo & fries 185/295

Main

Pan seared halibut filet with roasted smoked scallops, white wine sauce, pumpkin puré & romanesco 395

Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries 235

Côte de Boeuf, rib eye on the bone with patatas bravas, parmesan salad & smoked paprika bearnaise for 2p 895

40 min prep time

From the grill

The house "game" burger with truffle-våsterbotten mayo, smoked game ham, stout onion, emmentaler, pepper Jack cheese, pickles, cloudberry ketchup & fries 245

Steak minute from veal with sauce bearnaise, tomato-onionsalad & fries 275

Desserts

Le combo Français: Calvados, ice cream & espresso 140

Crème brûlée with blueberries 125

White chocolate cream with, berries, roasted hazelnut, crushed meringue & lime 125

Churros with dulce de leche, roasted pecan nuts & vanilla ice cream 135

Chocolate fondant with lemon curd ice cream, black berries in frangelico & orange-oatcrisp 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 Linnégatan 69, Stockholm. Allergic? Or other requests, please ask the staff.

We are a cash free restaurant ! WIFI: Dansens hus guest Password: stage_DH