

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 vege)
- Laxtaco: 2st, råmarinerad fröyalax i gyoza taco med Bang-Bangmajo, picklad röd chili, koriander & vårlök (S)(Se)(Ä) 125
- Vit sparris med buffelmozzarella, inlagd tomat, ramlök, chorizosmul & brynt smör (L) 145(**går att få vege)
- Råbiff på kalv med "vitello tonatomajonnäs", friterad kapris, rödlök, parmesan & olivolja (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 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

- Brasseriets kalvköttbullar med gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon (G)(L)(Ä) 245

Från grillen

- Tonfiskstek med fransk trädgårdssallad, grön sparris, fetaostcrème, torkade oliver & citron (L) 295
- 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 rökt paprikabearnaise, rödvinsky, bakad tomat, hjärtsallad, 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 / Linnégatan 69 Stockholm / +46-8-6612562 //

WiFi: Dansens hus guest Lösenord: stage_DH

// Vi är en kontantfri restaurang! //2024-04-23//

OSTRONRALLY 2024: 27/1, 23/2, 22/3, 26/4, 31/5, 30/8, 27/9, 25/10, 29/11

Brasserie Elverket

Anglais

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)

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 (can be made vegetarian)

Salmon taco: 2/p, marinated Fröya salmon in gyoza taco with Bang-Bang mayo, koriander, pickled chili & spring onion 125

White asparagus with browned butter, mozzarella, infused toamto, chorizo crisp & ramson 145

Steak tartare of veal with "vitello tonnato mayo" deepfried capers, parmesan, onion & olive oil 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

THIRST

Clover Club (Gin, hallon, citron, äggvita) 165

Imma (gin, limoncello, lemon, äggvita) 165

Lemonad (lemon, sugar & water) 60

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

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

From the grill

Tunastek with French garden salad, feta cheese cream, dried black olives, green asparagus & lemon 296

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 smoked paprika bearnaise, 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 Linnégatan 69, Stockholm. Allergic? Or other requests, please ask the staff.

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