Helgmenyn

Lördag 11.00-16.00 / Söndag 11.00-20.30

Smått & Gott

Valenciamandlar(N)65
-Pimientos de Padrón naturell (V) 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 607
-Fine de claire #3 Bretagne Fra styck 50
-Escargots provençale, 6st vitlöksgratinerade sniglar med bröd(G)(L)155
-Fransk blandad råbiff (SV) 80gr(Ä)(S)
-Chark & ost på bräda med pickles & marmelad (EU) (L) 345

Sallad & Grönt

-Caesarsallad, välj på nygrillad tonfiskstek alt. majskycklingbröst (EU) m. parmesan, rödlök, krutonger & citron(L)(Ä)(G)(S)235
- Spicy bean burger, vegan-cheddarost, karamelliserad lök majo, pickles, rotfuktscrisp, silverlök, chiliketchup, sumakslaw, jalapeño & pommes**(G)(So)(Se)(S)240

Större

-Fransk blandad råbiff (SV) med grönsallad, pommes och majonnäs (Ä)(S)235
-Moules à la crème et à l’ail, vitt vin, vitlök, grädde, pommes & majonnäs (Ä)(L)(Sk)(Bs) 195/315
-Fiskgryta med räkor, saffran, chili, rotfrukter, aioli & dillkrutonger (SK)(G)(S)(Ä)(BS)195
-Brasseriets kalvköttbullar med gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon(NL) (G)(L)255
-El-burgare, 180gr, karamelliserad lökmajo, dubbel pepper Jack cheese, silverlök, chiliketchup, sumakslaw, jalapeño & pommes (SWE)(G)(Ä)(L)(S)260
-Steak minute på utbankad kalventrecôte med café de Paris smör, rödvinssky, gröna blad pommes(L)(S)335

Efterrätter

-Le Combo Français: dubbel espresso, kula glass & liten calvados (L)(Ä) 145
-Vår egen glass & sorbet***(L,Ä) 50/kulan
-Pecan-smulpaj med blåbär & tonkabönsglass (L)(Ä)(G)(N)135
-Choklad-nöttryffel (L)(N) 45kr

VI KÖR HELA MENYN SOM TAKE AWAY!!!! RING 08 661 25 62(Ursprungsbeteckning inom parentes i kursivt)
***fråga om dagens smaker *Vego **Vegan// **INNEHÅLLER**: (G)Gluten (Ä)Ägg (L)Laktos (N)Nötter (Sk)Skaldjur(So)soja (Se)sesam
Följ oss på insta! @brasserieelverket // www.brasserieelverket.se / Linnégatan 69 Stockholm / +46-8-6612562
// **Vi är en kontantfri restaurang! //**.2026-10-07

Weekend menu.

Saturday 11.00-16.00
Sunday 11.00-20.30

Bites

Valencia almonds 65
Pimientos de Padrón 110 // or "Hot"with Manchego & chilioil 125
Today´s cheese: 95
-Smetana, pickled wild cucumber & honey 85 add 3cl ice-cold vodka 60
Fine de Claire no.3 France pce 50
Escargots provençale, 6pce with bread 155
French steak tartare, 80grs
Cheese & charcuterie board with marmalade & pickles*(EU)* 345

Salad & Greens

Caesar salad, choose tuna steak or corn-fed chicken breast with parmesan,
red onion & croutons 235
Spicy bean burger with vegan cheddar, caramelized onion mayo, silver onion, chili ketchup,
sumakslaw, jalapeño, pickles & fries **240

Main

French steak tartare with green salad, mayo & fries 235
Moules à la crème et à l'ail, white wine, garlic, cream, mayo & fries 195/315
Fish stew with shrimps, saffron, chili, aioli & croutons
Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries *(NL)*255
The house burger with caramelized onion mayo, sumak slaw, silver onion, pickles, chili ketchup
double pepper Jack cheese, jalapeño & fries *(SWE)*260
Steak minute from veal with sauce bearnaise, pickled plum tomato, rocket & fries*(NL)* 335

Desserts

Le combo Français: Calvados, ice cream & espresso 140
Homemade ice cream or sorbet: ask for today's flavors 50/scoop
Pecan crumble pie with blueberries & tonka bean ice cream 135
Chocolate-nut truffle 45

* vegeterian ** 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 !