

# menyn

## Snacks

- 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
  - "Dirty fries" smält cheddarsås, crispy chili oil & pico de gallo (So)(Se)(L) 105
- Krispig brysselkål med ranchdressing, marconamandel & grillad citron (L)(N) 89
- Chips & dip, sikrom och våra egna chips 145 (\*\*gåår att få med tångrom 79)
  - Croquetas con carne med grön aioli (L)(G)(Ä) 95

## Ostron & Kaviar

- Fine de claire #2 Bretagne Fra styck 50
- Ostra Regal #3 Irland styck 55
- Svensk svart störkaviar på handen med en slurk vodka 185

Kvällens kap, fråga vad vi har!

## Förrätter

- Råstekt grön sparris med örtpangrattato & citronolja (L)(G) 130
- Råbiff på oxrulle m. oxmärg, sotad lökmajonnäs, rödlök, picklat senapsfrö & kryddkrasse (SVE) (Ä) 90g/185 160g/285
  - Jamón De Belotta Ibérico, från den svartfotade Ibéricogrisen, Spanien 285
    - Wagyu bresaola, kagoshima A5+,Japan 295
  - Chark & ost på bräda med pickles & marmelad(EU)(L) 335

## Grönt

- Kryddbakad spetskål med portobellosvamp, grönärtspesto & betor\*\*205
  - *Spicy bean burger*, vegan-cheddarost, agave-srirachamajo, saltgurka, rotfuktscrisp, vinäger karamelliserad lök & pommes\*\*(G)(So) 240

## Les Moules

- Moules Marinières, 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 "Asia" med citrongräs, röd curry, vitt vin, kokosgrädde, pommes & lime-koriandermajonnäs (Ä)(Sk)(Bs) 195/315

## Spis & Grill

- Halstrad skreirygg med Sandefjordssås, potatisterrin, regnbågsrom & jordärtskockschips (L) 395
  - Brasseriets kalvköttbullar, gräddsås, mos, inlagd gurka & rårörda lingon(EU)(G)(L)(Ä)(S) 255
- El-burgare, 180gr, honey-srirachamajo, vinäger karamelliserad lök, rökt sidfläsk, pepper Jack cheese, pommes (EU)(L)(Ä)(G)(Se)(So)(S) 255
- Lammytterfilé med sobrasadagräddkokt grönkål, saltorkad tomatsky & smörslungad kulpotatis(NZ)(L) 325

## Steaks

- Nickes Tonfiskkotlett, 180gr 295
  - Steak minute på kalventrecôte (NL) 335
  - Entrecôte, 300dgr grain fed (FRA) 230gr 395
  - T-bone steak, 2p (SV) ca 700gr (ca 30min) 795
- Tillbehör alla:** bearnaise, rödvinssky, vitlöksfrästa haricot verts & pommes (L)(Ä)

\*Vego \*\*Vegan// **INNEHÅLLER:** (G)Gluten (Ä)Ägg (L)Laktos(N)Nö(Sk)Skaldjur (So)soja (Se)sesam(S)senap (Bs)Blekselleri

**Ursprungsbeteckning kött i kursiv stil.**

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!** //2025-04-09

## Inglés

### Snacks

- Valencia almonds 65  
Pimientos de Padrón 105 //Hot with manchego cheese & chili oil 115  
Tonights cheese: 95  
Crispy Brussels sprouts with ranch dressing, marcona almond & grilled lemon 89  
Dirty fries-cheddar cheese sauce, crispy chili oil & pico de gallo 105  
White fish roe w dip & house made crisps 145 (also w vegan roe)  
Croquetas con carne with green aioli(EU) 95

### Oysters & Caviar

- Fine de Claire no.2 France pce 50  
Ostra Regal no.3 Ireland 55  
Swedish black caviar on the hand with a shot of vodka 185  
Swedish black caviar on ice 10grs 295

### Starters

- Pan fried green asparagus with herb pangrattato & lemon oil 135  
Steak tartare with ox marrow, mustard seeds, chared onion mayo, red onion & cress ½ 185 1/1 (SWE) 285  
Charcuteries: Jamón De Belotta Ibérico, Spain 285  
Wagyu bresaola, kagoshima A5+, Japan 295  
Cheese & charcuterie board with marmalade & pickles(EU) 335

### Greens

**Tonight's special? Ask your waiter!**

- Spice baked pointed cabbage with portobello mushroom, beets & green pea pesto \*\*205  
*Spicy bean burger* with vegan cheddar, agave-sriracha mayo, caramelized onion, pickles & 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 "Asia" with lemon grass, red curry, coconut cream, lime-coriander mayo & fries 195/315

### Main

- Pan fried skrei loin with potato terrine, Sandefjord sauce trout roe & Jerusalem artichoke crisps 395  
Classic Swedish meatballs with mash, cream gravy, cucumber & lingonberries(NL) 255  
The house burger with honey-sriracha mayo, bacon, caramelized onion, pepper Jack cheese, pickles & fries(EU) 255  
Lamb tenderloin with sobrasada cream kale, sundried tomato jus & butter tossed potatoes(NZ) 325

### Steaks

- Nickes Tuna steak, grilled thick slice of fresh tuna 295  
Steak minute from veal rib eye(NL) 335  
Rib eye steak (FRA) 395  
T-bone steak, for 2p(SWE) (35 min) 795  
**Sides for all:** Sauce bearnaise, red wine sauce, garlic infused haricot verts & fries

\* 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