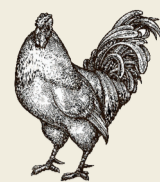


BRASSERIE MAKALÖS

MATIN, MIDI, SOIR, BOISSONS TOUS LES JOURS, TOUTE L'ANNÉE



APÉRITIFS

Bollinger	175 kr
Bollinger Brut Rosé	140 kr
L'Extra par Langlois	110 kr
Richard Juhlin (alkoholfri)	105 kr

Dry martini	175 kr
Death in the afternoon (absinthe, cremant)	125 kr
Pastis, Henri Bardouin (4 cl)	100 kr
Palo Cortado, El Maestro Sierra, Sherry (6cl)	204 kr

MARCONA MANDLAR

65kr

SVENSKA LANTCHIPS

Lättsaltade eller Gräddfil
35kr

ENCAS

LÄTTARE RÄTTER

Quiche vegetarienne	165 kr
Quiche, semitorkad tomat, rökt färskost	
Quiche Lorraine	165 kr
Quiche, fläsk, purjolök, gruyère	
Croque Monsieur	165 kr
Ost, skinka, tomat, béchamel	
Charcuteries et fromage	165 kr
Dagens charkuterier och ostar	

SPECIALITÉES

ALLTID PÅ MAKALÖS

Bisque de homard	185 kr
Fransk hummersoppa	
Boeuf Bourguignon	195 kr
Boeuf Bourguignon, potatis puré	
Steak Minute	265 kr
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, pommes allumettes	

KVÄLLENS TAVLA

Fråga din servitör om vad vi erbjuder utöver menyn idag.

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

Foie gras flambe	175 kr
Flamberad anklever, plommon, grönt äpple, vin doux reduktion	
Escargots	155 kr
Sniglar i persilja och vitlök	
Saumon marine	165 kr
Rödbetsgravad lax, picklade kantareller, forellrom, limecrème	
Chèvre chaud	115 kr / 195 kr
Karameliserad getost, sommarbetor, valnötter, jordgubbsvinaigrette	

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

Omble chevalier poilé	275 kr
Halstrad röding, fänkål, forellrom beurre blanc, dillpotatis	
Confit de canard	265 kr
Confiterat anklår, rökt sidfläsk, bönor, selleri, cassouletsås	
Foie de veau à l'anglaise	245 kr
Kalvlever anglais, fläskside, kapris, mandelpotatis, timjansky	
Courge rôti	245 kr
Rostad butternut pumpa, kantareller, broccolicrème, rökt färskost	

SALADES

SALLAD

Niçoise	185 kr
Tonfisk, oliver, löskokt ägg, sardeller	
Norvegienne	185 kr
Gravad lax, räkor, forellrom, kaprisbär	
Steak salade	215 kr
Ryggbiff, bönor, tomat	

MOULES

Marnières	175 / 255 kr
Serveras med pommes allumettes och aioli	

SIDES

Grönsallad	35 kr
Tomatsallad	45 kr
Pommes allumettes	35 kr
Potatispuré	35 kr
Rissolepotatis	35 kr
Sauterade grönsaker	55 kr
Bearnaise	25 kr
Aioli	25 kr
Vitlöksmör	25 kr

#supportyourlocal

Take away

Vi är ett
kontantfritt
brasserie

Dator?
Absolut, men vi hänvisar till en av balkongerna

BIENVENUE À BRASSERIEMAKALOS.SE
@BRASSERIEMAKALOS
BRASSERIE MAKALÖS, KOCKSGRÄND 1,
STOCKHOLM 08 - 440 66 25

Allergisk?
Fråga personalen

CARTE DES DESSERTS

APRÈS DÎNER

Café Parisien (Grand Marnier rouge, kaffe, grädde)	155 kr
Irish coffee (Irish whiskey, kaffe, socker, grädde)	155 kr
French coffee (cognac, kaffe, socker, grädde)	155 kr
Espresso Martini (Vodka, kahlua, socker, vanilj, espresso)	155 kr

FROMAGES

OSTAR

Dagens ostar

1bit 45 kr
3bitar 120 kr

Serveras med
tryffelhonung
&
Rabarberkompot

DESSERTS

EFTERRÄTTER

Crème brûlée 115 kr

Crème brûlée

Café gourmand 115 kr

Tre små desserter med en enkel espresso

Financier au amandes 125 kr

Financier, apelsin coulis, mandelspån,
blodgrape sorbet

Truffe À la passion 35 kr

Chokladtryffel med smak av passionfrukt

Glace 45 kr

En glasskula

VINS DOUX

SÖTA VINER

p / 6cl

Loire

2010 Quarts de Chaume 66 kr

2011 Coteaux du Layon 52 kr

Bordeaux

2013 Sauternes 110 kr

Roussillon

2014 Banyuls 126 kr

Jura

Macvin blanc 92 kr

Macvin rouge 92 kr

Xerez

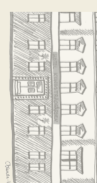
Palo cortado 204 kr

CAFÉ ET THÉ

Café Americain	38 kr
Espresso	32 kr
Double Espresso	38 kr
Macchiato	38 kr
Double Macchiato	46 kr
Cappuccino	46 kr
Café Latte	48 kr
Bryggkaffe	36 kr
Thé	42 kr

DIGESTIFS

<u>Chartreuse</u>	p / cl
Chartreuse MOF Sommeliers	36 kr
Chartreuse Liqueur du 9ème Centenaire	35 kr
Chartreuse Reine des Liqueurs	48 kr
Chartreuse VEP vert	75 kr
Chartreuse VEP jaune	75 kr
<u>Whisky</u>	
Johnnie Walker Black Lable (Scotland)	22 kr
Singleton 12 y Dufftown (Scotland)	25 kr
<u>Calvados</u>	
Domaine de la Galotière Pays d'auge	33 kr
Domaine de la Galotière V.S.O.P. mgn	40 kr
<u>Cognac</u>	
Leopold Gourmel, Bio Attitude	38 kr
Leopold Gourmel, Age de fruit 10 carats	54 kr
<u>Armagnac</u>	
Veuve Lafontant et ses Enfants	30 kr
Château Laubade 1974	97 kr
<u>Liqueur</u>	
Grand marnier Rouge	22 kr
Benedictine D.O.M.	22 kr



Sova kvar?

Fråga din servitör om dagens rumspris