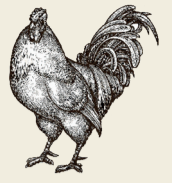


BRASSERIE MAKALÖS

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



APÉRITIFS

Bollinger	175 kr
L'amour sans pareil	165 kr
L'Extra par Langlois	110 kr
Richard Juhlin (non alcoholic)	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 ALMONDS

65 kr

SVENSKA LANTCHIPS

Salted or sour cream
35 kr

ENCAS

LIGHTER DISHES

Quiche Vegetarienne	165 kr
<i>Quiche, semi dried tomato, smoked cottage cheese</i>	
Quiche Lorraine	165 kr
<i>Quiche, pork, leek, gruyère</i>	
Croque Monsieur	165 kr
<i>Cheese, ham, tomato, béchamel</i>	
Charcuteries et fromage	165 kr
<i>Charcuteries and cheese</i>	

SOUPES

SOUP

Bisque de homard	185 kr
<i>French lobster soup</i>	
Soupe à l'oignon	165 kr
<i>French onion soup with pork-belly</i>	

SPECIALITÉS

ALWAYS AT MAKALÖS

Boeuf Bourguignon	195 kr
<i>Boeuf Bourguignon, potato puré</i>	
Steak Minute	265 kr
<i>Sirloin, bearnaise, tomato salad, pommes allumettes</i>	

ENTRÉES

STARTERS

Foie gras flambe	175 kr
<i>Foie gras flambe, plum, apple, vin doux reduction</i>	
Escargots	155 kr
<i>Snails in garlic and parsley</i>	
Saumon marine	165 kr
<i>Red beetroot cured salmon, pickled chantarell, trout roe, lime crème</i>	
Chèvre chaud	115 kr / 195 kr
<i>Caramelized goat cheese, summer beets, walnuts, strawberry vinaigrette</i>	

PLATS PRINCIPAUX

MAINS

Ombre chevalier poile	275 kr
<i>Seared char, fennel, roe beurre blanc, dill potato</i>	
Confit de canard	265 kr
<i>Duck leg confit, smoked pork-belly, beans, celleri, sauce cassoulet</i>	
Foie de veau à l'anglaise	245 kr
<i>Veal liver, pork-belly, capers, potato, thyme jus</i>	
Courge rôtie	245 kr
<i>Roasted butternut pumpkin, chantarelle, broccoli crème, chantarelle</i>	

#supportyourlocal

Take away

SALADES

SALADS

Norvegiene	185 kr
<i>Gravad lax, shrimps, trout roe, capers</i>	
Steak salade	215 kr
<i>Sirloin, beans, tomato</i>	

MOULES

Marnières	175 / 255 kr
<i>Served with pommes allumettes and aioli</i>	

SIDES

Green salad	35 kr
Tomato salad	45 kr
Pommes allumettes	35 kr
Potato puré	35 kr
Rissole potato	35 kr
Fried vegetables	55 kr
Bearnaise	25 kr
Aioli	25 kr
Garlic butter	25 kr

We don't accept cash

Computer?

Certainly, but we ask you to use our balconies

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

Allergies?
Ask your waiter



CARTE DES DESSERTS

APRÈS DÎNER

Café Parisien (Grand Marnier rouge, coffe, cream)	155 kr
Irish coffee (Irish whiskey, coffe, sugar, cream)	155 kr
French coffee (Cognac, coffe, sugar, cream)	155 kr
Espresso Martini (Vodka, kahlua, sugar, vanilla, espresso)	155 kr

FROMAGES

CHEESE

Today's cheeses

1 piece 45 kr
3 pieces 120 kr

Served with
truffle honey
&
Rhubarb compot

DESSERTS

DESSERTS

Crème brûlée 115 kr

Crème brûlée

Café gourmand 115 kr

Three small desserts and a single espresso

Financier au amandes 125 kr

Financier, orange, roasted almonds, pink
grapefruit sorbet

Truffe À la passion 35 kr

chocolate truffle with passion fruit

Glace 45 kr

A single scoop of ice cream

VINS DOUX

SWEET WINES

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



Staying late?
Ask your waiter for room rates