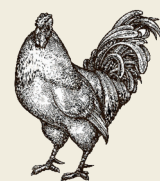


# BRASSERIE MAKALÖS

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 (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	

## SOUPES

### SOPPA

Bisque de homard	185 kr
Fransk hummersoppa	
Soupe à l'oignon	165 kr
Fransk löksoppa med sidfläsk	

## SPECIALITÉES

### ALLTID PÅ MAKALÖS

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, betor, 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 rôté	245 kr
Rostad butternut pumpa, kantareller, broccolicrème, rökt färskost	

## SALADES

### SALLAD

Norvegienne	185 kr
Gravad lax, räkor, forellrom, kaprisbär	
Steak salade	215 kr
Biff, 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

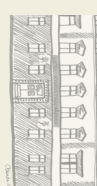
	p / 6cl
<u>Loire</u>	
2010 Quarts de Chaume	66 kr
2011 Coteaux du Layon	52 kr
<u>Bordeaux</u>	
2013 Sauternes	110 kr
<u>Roussillon</u>	
2014 Banyuls	126 kr
<u>Jura</u>	
Macvin blanc	92 kr
Macvin rouge	92 kr
<u>Xerez</u>	
Palo cortado	204 kr

### 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

	p / cl
<u>Chartreuse</u>	
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