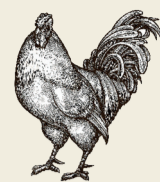


BRASSERIE MAKALÖS

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



APÉRITIFS

Bollinger	175 kr
Billecarte-Salmon	175 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

UNDER RÅDANDE OMSTÄNDIGHETER

Enligt de nya restriktionerna som gäller från den 24 december måste vi avsluta vår alkoholserving kl 20:00
 Detta innebär att sista beställning för alkohol är kl 19:45. kl 20:30 måste matsalen tyvärr vara tom.
 Sista matbeställning för room-service är kl 21:00

ENCAS

LÄTTARE RÄTTER

Omelette	
Aux legumes de saison	165 kr
Omelett med primörer	
Au jambon et fromage	165 kr
Ost- och skinkomelett	
Croque Monsieur 🛒	165 kr
Ost, skinka, tomat, béchamel	

CHARCUTERIES

KALLSKURET

20g/st

Salami	65 kr
Basque a l'esplette	
Ventreche roulée	65 kr
Noir de bigorre	
Lardo	65 kr
Noir de bigorre	
Saucisson sec	65 kr
Pyrénées	
Jambon de bayonne	65 kr
Bayonne	
Fromage du jour	35 kr/bit
Dagens ostar i bit	

SPECIALITÉS

ALLTID PÅ MAKALÖS

Bisque de homard 🛒	125 / 195 kr
Fransk hummersoppa	
Boeuf Bourguignon 🛒	195 kr
Boeuf Bourguignon, potatispuré	
Steak Minute	265 kr
Ryggbiff, grön sparris, confiterad tomat, bearnaise	

Serveras med primörer eller pommes

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

Paté de foie gras 🛒	175 kr
Ankleverpaté, inkokt rabarber, surdegskrutonger, salvia	
Escargots	155 kr
Sniglar i persilja och vitlök	
Asperges blanches 🛒	165 kr
Vit sparris, mandlar, nobisdressing, gruyère	
Saumon marinée	165 kr
Gravad lax, 63°C ägg, brioche, hollandaise, sparriscrudité	

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

Cabillaud au four 🛒	285 kr
Smörstekt torsk, gulbetor, morotsveloute, gräslök, tomat beurre blanc	
Choux fleur cuit au beurre 🛒	225 kr
Smörstekt blomkål, morotsvelouté, belugainser, rädisor, vit sparris	
Filét de veau 🛒	285 kr
Grillad kalventrecôte, vårprimörer, ramslöksås	
Confit de canard 🛒	265 kr
Confiterat anklår, jordärtskocka, fikon, palsternackacreme, äpplesky	

#supportyourlocal

🛒 Take away

SALADES

SALLAD

Salade de legumes 🛒	185 kr
Primörsallad, ramslöksmayonnaise	
Salade gersoise 🛒	195 kr
Ankrillette, rökt ankbröst, gruyère, valnötter, apelsinvinaigrette	
Salade niçoise 🛒	195 kr
Sallad niçoise, nobisdressing	

TARTAR

Tartar de veau	175 / 255 kr
Kalvtartar, confiterad äggula, tryffelmayonnaise, picklad lök, rädisa, krasse	

Hel tartar serveras med pommes allumettes

KVÄLLENS TAVLA

Fråga din servitör om vi erbjuder något utöver menyn idag.

SIDES

Grönsallad	35 kr
Tomatsallad	45 kr
Pommes allumettes	35 kr
Potatispuré	35 kr
Sauterade grönsaker	55 kr
Smörstekta primörer	65 kr
Bearnaise	25 kr
Aioli	25 kr
Nobisdressing	25 kr
Ramslöksmayonnaise	25 kr

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

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

FROMAGES

OSTAR

Dagens ostar

1bit	35 kr
3bitar	95 kr

DESSERTS

EFTERRÄTTER

Crème brûlée 115 kr

Crème brûlée

Café gourmand 115 kr

Tre små desserts med en enkel espresso

Terrine au chocolat 115 kr

*Chokladterriner, chokladflarn,
röda bär-rippel (innehåller nötter)*

Brioche perdue 135 kr

*Fattig riddare på brioche, inkokt rabarber,
vaniljglass*

Truffe au chocolat 35 kr

En chokladtryffel

Glace 45 kr

En kula vaniljglass

VINS DOUX

SÖTA VINER

<i>Loire</i>	<i>p / 6cl</i>
<i>2010 Quarts de Chaume</i>	86 kr
<i>2011 Coteaux du Layon</i>	86 kr
<i>Bordeaux</i>	
<i>2013 Sauternes</i>	110 kr
<i>Roussillon</i>	
<i>2014 Banyuls</i>	126 kr
<i>Jura</i>	
<i>Macvin blanc</i>	92 kr
<i>Macvin rouge</i>	92 kr
<i>Xerez</i>	
<i>Palo cortado</i>	204 kr

CAFÉ ET THÉ

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

DIGESTIFS

<i>Chartreuse</i>	<i>p / cl</i>
<i>Chartreuse Liqueur du 9ème Centenaire</i>	35 kr
<i>Chartreuse Reine des Liqueurs</i>	48 kr
<i>Chartreuse VEP vert</i>	75 kr
<i>Chartreuse VEP jaune</i>	75 kr
<i>Whisky</i>	
<i>Johnnie Walker Black Lable (Scotland)</i>	22 kr
<i>Singleton 12 y Dufftown (Scotland)</i>	25 kr
<i>Calvados</i>	
<i>Domaine de la Galotière Pays d'auge</i>	33 kr
<i>Cognac</i>	
<i>Leopold Gourmel BIO attitude</i>	38 kr
<i>Armagnac</i>	
<i>Veuve Lafontant et ses Enfants</i>	30 kr