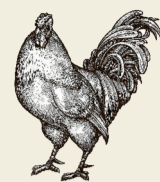


BRASSERIE MAKALÖS

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



APÉRITIFS

Bollinger	175 kr
Deutz Brut Classic	155 kr
L'Extra par Langlois	110 kr
Odd bird 0% (alkoholfri)	85 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 1:a juli får det som mest sitta åtta personer vid ett bord.

Restriktionen med 1m mellan borden står kvar

Sista matbeställning för room-service är kl 21:30

ENCAS

LÄTTARE RÄTTER

Omelette	
Aux legumes de saison	165 kr
Omelett med säsongens grönsaker	
Au jambon et fromage	165 kr
Ost- och skinkomelett	

TEATERMENY

16:00-18:00

Trerätters meny

Entrée

Lättrökt röding, ostronmayonnaise, gurka, äpple, brynt smör

Principaux

Steak Minute
pommes allumettes, tomatsallad, bearnaise

Dessert

Crème Brûlée

455kr

Denna meny gäller endast under första sittningen på kvällen

SPECIALITÉES

ALLTID PÅ MAKALÖS

Bisque de homard	125 / 195 kr
Fransk hummersoppa	
Boeuf Bourguignon	195 kr
Boeuf Bourguignon, potatis puré	
Steak Minute	265 kr
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, pommes allumettes	

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

Paté de foie gras	175 kr
Ankleverpaté, syltigt äpple, plummonkompott, briochekrutonger	
Escargots	155 kr
Sniglar i persilja och vitlök	
Omble chevalier fumé	165 kr
Lättrökt röding, ostronmayonnaise, gurka, äpple, brynt smör	
Vichyssoise	115 / 165 kr
Potatis och purjolöksoppa, wrångebäckost, tångkaviar, potatiships	

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

Cabillaud au beurre	315 kr
Smörstekt torsk, rökt blomkålspuré, citruspicklade grönsaker, friterad jordärtskocka, hummer beurre blanc	
Polenta	225 kr
Krämig polenta, säsongens svamp, höstäpple, gruyère, tryffel	
Cochon de Nibble gård	285 kr
Grillad Pluma från Nibble gård, lardo, sylig morotsveloute, smörstekta kantareller	
Magret de canard	275 kr
Ankbröst, rotsellerivelouté, svartkål, karameliserad plummonsås	

#supportyourlocal

🛒 Take away

SALADES

SALLAD

Steak salad	195 kr
Sallad med ryggbiff, grillad nektarin, rödlöksmarmelad, mandlar, gruyère	
Salade automne	195 kr
Höstsallad, svamp, endive, St:agur	

MOULES

Moules Marinieres	175 / 255 kr
Serveras med pommes allumettes, aioli	

TARTAR

Steak Tartar	175 / 255 kr
Steak tartar, lardo, rökt mayonnaise, kantareller, picklad silverlök	

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
Smörstekta grönsaker	65 kr
Bearnaise	25 kr
Aioli	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
<i>Crème brûlée</i>	
Café gourmand	115 kr
<i>Tre små desserts med en enkel espresso</i>	
Pavlova	135 kr
<i>Hjortronpavlova, syrlig färskostgrädde, myltade hjortron</i>	
Pannacotta	135 kr
<i>Vanilj och kokospannacotta, lemon curd</i>	
Truffe au chocolat	35 kr
<i>En chokladtryffel</i>	
Glace	45 kr
<i>En kula glass eller sorbet fråga efter dagens smaker</i>	

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>Calvados</i>	
<i>Domaine de la Galotière Pays d'auge</i>	33 kr
<i>Cognac</i>	
<i>Grönstedts XO</i>	37 kr
<i>Armagnac</i>	
<i>Samalens 12y Single grape 'Ugni Blanc'</i>	30 kr