



BRASSERIE MAKALÖS

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



APÉRITIFS

Charles Collin Brut	155 kr	Dry martini	175 kr
Deutz Brut Classic	175 kr	Death in the afternoon (absinthe, cremant)	145 kr
L'Extra par Langlois	115 kr	Pastis, Casanis (4 cl)	100 kr
Odd bird 0% (alkoholfri)	85 kr	Hernö Gin & Tonic	170 kr

UNDER RÅDANDE OMSTÄNDIGHETER

Tänk på att det fortfarande rekommenderas att tvätta händerna ordentligt och att hålla avstånd till andra.
Handsprit finns utplacerat på flera platser i lokalen
Använd gärna spritservetten som ni får av oss

ENCAS

LÄTTARE RÄTTER

Omelette	
Aux légumes de saison	185 kr
Omelett med säsongens grönsaker	
Au jambon et fromage	185 kr
Ost- och skinkomelett	
Charcuteries et fromage	195 kr
Dagens charkuterier och ostar	

MOULES

MUSSLOR

Moules marinières	185 /275 kr
Vitvinskokta musslor	
Moules à la crème	185 /275 kr
Vitvinskokta musslor med grädde.	
Serveras med pommes allumettes och aioli	

SPECIALITÉS

ALLTID PÅ MAKALÖS

Escargots	165 kr
Sniglar i persilja och vitlök	
Bisque de homard	165 /215 kr
Fransk hummersoppa, räkor	
Boeuf Bourguignon	245 kr
Boeuf Bourguignon, potatispuré	
Steak Minute	299 kr
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinssås, pommes allumettes	

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

Rillettes de canard	185 kr	
Ankrillette, gruyère, svamp, äpple, friterat surdegsbröd		
Chèvre et brioche	165 kr	
Krispig brioche, getost, rödvinskokta fikon, rökta mandlar		
Carpaccio de betterave	175 kr	
Carpaccio på beta, pepparrotscrème, dragon, picklad jordärtskocka		
Soupe à l'oignon	135 /195 kr	
Fransk löksoppa, ost, krutonger		
Lägg till sidfläsk till löksoppan		35 kr

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

Tartare de bœuf	195 /295 kr
Råbiff, löjrom, ginpicklad gurka, rökt crème fraîche, confiterad äggula	
Hel råbiff serveras med pommes allumettes	
Omble chevalier au feu	299 kr
Sotad fjällröding, palsternacksvelouté, musselskum, musslor, smörbakad purjolök	
Le poisson de ce soir	325 kr
Dagens fångst, brynt smör-hollandaise, syrad silverlök, sotad gurka, löjrom, krispig potatis	
Terrine de betterave jaune	275 kr
Gulbetsterrin med getost, tomat beurre blanc, rökt tomatolja, zucchinicrudité, örter	
Confit de canard	295 kr
Confiterat anklår, puylinsragu, tryffel, lardo, svamp, grönsakscrudité	

Take away

SALADES

SALLAD

Steak salad	275 kr
Sallad med ryggbiff, bakad pumpa, friterad jordärtskocka, rökta mandlar, äpple-chilivinaigrette	
Salade le pois chiches	255 kr
Sallad med puffade kikärter, bakad pumpa, friterad jordärtskocka, rökta mandlar, äpple-chilivinaigrette	

TEATERMENY

16:00-18:00

Entrées

Fransk hummersoppa, räkor
eller
Krispig brioche, getost, mandlar, fikon

Plats principaux

Steak Minute, pommes allumettes,
tomatsallad, bearnaise
eller
Sotad fjällröding, palsternacksvelouté,
musselskum, musslor, smörkokt purjolök

Dessert

Crème Brûlée
545kr
Denna meny gäller endast under första
sittningen på kvällen

SUPPLÉMENTS

SIDES

Grönsallad	35 kr
Tomatsallad	45 kr
Pommes allumettes	35 kr
Sauterade 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

BRASSERIE



KUNGSTRÄDGÅRDEN
STOCKHOLM

MAKALÖS