



BRASSERIE MAKALÖS

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



APÉRITIFS

<i>Deutz Classic Brut</i>	180 kr	<i>Dry martini</i>	175 kr
<i>Beaumont des Crayères</i>	155 kr	<i>Death in the afternoon (absinthe, cremant)</i>	145 kr
<i>L'Extra par Langlois</i>	130 kr	<i>Pastis, Casanis (4 cl)</i>	100 kr
<i>Odd bird 0% (alkoholfri)</i>	85 kr	<i>Södra Maltfabriken Small Batch Gin & Tonic</i>	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 spritervetten som ni får av oss

ENCAS

LÄTTARE RÄTTER

Omelette aux champignons	185 kr
<i>Omelett med svampduxelle</i>	
Au jambon et fromage	185 kr
<i>Ost- och skinkomelett</i>	
Charcuteries et fromage	195 kr
<i>Dagens charkuterier och ostar</i>	

MOULES

MUSSLOR

Moules marinières	185 / 275 kr
<i>Vitvinskokta musslor</i>	
Moules à la crème	185 / 275 kr
<i>Vitvinskokta musslor med grädde</i>	

Serveras med pommes allumettes och aioli

SPECIALITÉS

ALLTID PÅ MAKALÖS

Escargots	175 kr
<i>Sniglar från Vingåker i persilja, vitlök och smör</i>	
Bisque de homard	155 / 198 kr
<i>Fransk hummersoppa</i>	
Boeuf Bourguignon	245 kr
<i>Boeuf Bourguignon, potatispuré</i>	
Steak Minute	299 kr
<i>Ryggbiiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinssås, pommes allumettes</i>	

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

Terrine de foie gras	185 kr
<i>Ankleverterrinn, inkokta plommon, brioche, pistagenötter</i>	
Soupe l'oignon	135 / 185 kr
<i>Fransk löksoppa på Roscofflök, gruyère,</i>	
Petoncle grillé	195 kr
<i>Halstrad pilgrimsmussla, regnbågsrom, beurre blanc, jordärtskockspuré</i>	
Huitres grillés	165 kr
<i>Två grillade ostron, beurre blanc, forellrom, gräslök</i>	
Huitres naturel	45 kr/p
<i>Dagens ostron med schalottenlöksvinaigrette</i>	
Tartare de tomate	135 kr
<i>Tomat, dijon, citron, saltgurka, pepparrot, persilja, kapris, brioche</i>	

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

Tartare de bœuf	195 / 295 kr
<i>Lättrokt tartar på nöt, Wrångebäckost, friterad jordärtskocka, lingon, svamp, majonäs</i>	
Hel råbiff serveras med pommes allumettes	
Betterave au four	235 kr
<i>Bakad rödbeta, rotsselleripuré, salsa verde, chèvre</i>	
Le poisson de ce soir	Dagspris
<i>Fråga din servitör om dagens fisk</i>	
Entrecôte	425 kr
<i>Entrecôte, bordeaisesås, gratäng dauphinoise, sockerärter</i>	

SALADES

SALLAD

Steak salade	275 kr
<i>Sallad med ryggbiiff, rostat nakenkorn, friterad jordärtskocka, svartkål, plommonvinaigrette</i>	
Salade avec chèvre	255 kr
<i>Sallad med getost, rostat nakenkorn, friterad jordärtskocka, svartkål, plommonvinaigrette</i>	

TEATERMENY

16:00-18:00

Entrées

Tomattartar, dijon, citron, saltgurka, pepparrot, persilja, kapris, brioche eller

Fransk löksoppa på Roscofflök, gruyère

Plats principaux

Steak Minute, pommes allumettes, tomatsallad, bearnaise

eller

Bakad rödbeta, rotsselleripuré, salsa verde, chèvre

Dessert

Crème Brûlée

595kr

SUPPLÉMENTS

SIDES

Grönsallad	35 kr
Tomatsallad	45 kr
Pommes allumettes	35 kr
Sauterade grönsaker	65 kr
Bearnaise	25 kr
Aioli	25 kr

Dator?

Absolut, men vi hänvisar till en av balkongerna

Vi är ett kontantfritt brasserie

Allergisk?

Fråga personalen

BIENVENUE À BRASSERIEMAKALOS.SE

@BRASSERIEMAKALOS

BRASSERIE MAKALÖS, KOCKSGRÄND 1,
STOCKHOLM 08 - 440 66 25