



ASPERGES BLANCHES

Vit sparris, toppmurklor, schalottenlök, grädde, crème fraiche, gräslök

White asparagus, morels, shallott, cream, crème fraiche, chives

285 kr

2018 Kumpf et Meyer, Riesling gl 140 kr fl 700 kr

2021 Kumpf et Meyer, Badenerie Orange fl 800kr

ASPERGES BLANCHES ET VERTS

Vit och grön sparris, hollandaise, kallrökt lax, pocherat ägg

White and green asparagus, hollandaise, cold smoked salmon, poached egg

285 kr

Leon Beyer, Pinot Gris gl 140 kr fl 700 kr

2021 La Grange de l'Oncle C, Mille Lieux fl 900 kr

AIL SAUVAGE

Vit sparris, ramslöksemulsion, krasse, surdegskrutonger

White asparagus, ramson emulsion, cress, crutons

195 kr

Med löjrom / Add Bleak roe +150 kr

Med Bayonneskinka / Add Bayonne ham +100 kr

mv Kumpf et Meyer, Ya+Qua gl 140kr fl 700 kr

2021 La Grange de l'Oncle C, Le mont des Clochettes fl 900 kr

För viner

se andra sidan ->

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 175 kr

Sniglar från Vingåker i persilja, vitlök och smör

Bisque de fruits de mer 185 /225 kr

Fond på hummer, räkor, havskräftor, cognac, grädde, dagens skaldjur

Boeuf Bourguignon 255 kr

Boeuf Bourguignon, potatispuré

Steak Minute 325 kr

Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinssås, pommes allumettes

SSONS TOUS LES JOURS, TOUTE L'ANNÉE

APÉRITIFS

Dry martini 175 kr

Death in the afternoon (absinthe, cremant) 145 kr

Pastis, Casanis (4 cl) 100 kr

Södra Maltfabriken Small Batch Gin & Tonic 170 kr

RÅDANDE OMSTÄNDIGHETER

eras att tvätta händerna ordentligt och att hålla avstånd till andra

vns utplacerat på flera platser i lokalen

ärna spritservetten som ni får av oss

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

gras 185 kr

kokta plommon, brioche, pistagenötter

165 / 205 kr

Fransk löksoppa på Roscofflök, gruyère,

Soupe d'aspèrges 195 kr

Sparrissoppa, grädde, räkor, ostflarn, krutonger

Hûitres grillés 165 kr

Två grillade ostron, beurre blanc, forellrom, gräslök

Hûitres naturel 55 kr/p

Dagens ostron med schalottenlöksvinaigrette

Oeuf poché 195 kr

Pocherat ägg, gruyère crème, grön sparris, syrad lök

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

Steak tartar à la Parisienne 195 /295 kr

Tartar på nö, hackad lök, cornichons, kapris, dijonsenap, cognac, tabasco

Hel råbiff serveras med pommes allumettes

Betterave au four 265 kr

Bakad rödbeta, rotselleripuré, salsa verde, chèvre

Omble chevalier 395 kr

Ångad röding, sauce verjus, grön & vit sparris, forellrom, potatiskrokett

Côtelettes d'agneau 395 kr

Lammkottlett, örtcrust, lammsky, grön sparris, friterad pommes Anna

SALADES

SALLAD

Steak salade 275 kr

Sallad med ryggbiff, rostat nakenkorn, friterad jordärtskocka, svartkål, plommonvinaigrette

Salade avec chèvre 255 kr

Sallad med getost, rostat nakenkorn, friterad jordärtskocka, svartkål, plommonvinaigrette

TEATERMENY

16:00-18:00

Entrées

Sparrissoppa, grädde, räkor, ostflarn,

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