



BRASSERIE MAKALÖS



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

APÉRITIFS

| | | | |
|--------------------------------|----------|--|--------|
| Champagne du Jour..... | Dagspris | Dry martini | 175 kr |
| Beaumont des Crayères..... | 155 kr | Death in the afternoon (absinthe, cremant) | 145 kr |
| L'Extra par Langlois | 130 kr | Pastis, Casanis (4 cl) | 100 kr |
| Odd bird 0% (alkoholfri) | 85 kr | Södra Maltfabriken Small Batch 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 champignons | 195 kr |
| Omelett med svamp | |
| Au jambon et fromage | 195 kr |
| Ost- och skinkomelett | |
| Charcuteries et fromage | 195 kr |
| Dagens charkuterier och ostar | |

TAVLA

fråga din servitör om dagens special

Dagspris

SPECIALITÉS

ALLTID PÅ MAKALÖS

| | |
|---|---------------------|
| Escargots | 175 kr |
| Sniglar från Vingåker i persilja, vitlök och smör | |
| Bisque de fruits de mer | 165 / 205 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 | |

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

| | |
|---|---------------------|
| Chèvre Chaud | 175 kr |
| Chèvre, rödbeta, endive, saltrostade valnötter, grillat surdegsbröd | |
| Soupe l'oignon | 165 / 205 kr |
| Fransk löksoppa på Roscofflök, gruyère | |
| Hûitres grillés | 165 kr |
| Två grillade ostron, beurre blanc, forellrom, gräslök | |
| Hûitres naturel | 55 kr/p |
| Dagens ostron med schalottenlöksvinaigrette | |

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

| | |
|--|---------------------|
| Steak tartar à la Parisienne | 195 / 295 kr |
| Tartar på nötkött, hackad lök, cornichons, kapris, rödbeta, dijonsenap, cognac | |
| Hel råbiff serveras med pommes allumettes | |
| Betterave au four | 265 kr |
| Bakad rödbeta, rotselleripuré, salsa verde, chèvre | |
| Le poisson de ce soir | Dagspris |
| Fråga din servitör om dagens fisk | |

SALADES

SALLAD

| | |
|---|---------------|
| Steak salade | 275 kr |
| Sallad med ryggbiff, rostat nakenkorn, friterad jordärtskocka, svartkål, plummonvinaigrette | |
| Salade avec chèvre | 255 kr |
| Sallad med getost, rostat nakenkorn, friterad jordärtskocka, svartkål, plummonvinaigrette | |

TEATERMENY

16:00-18:00

Entrées

Chèvre Chaud
eller

Fransk löksoppa på Roscofflök, gruyère

Plats principaux

Steak Minute, pommes allumettes,
tomatsallad, bearnaise

eller

Bakad rödbeta, rotselleripuré, salsa
verde, chèvre

Dessert

Crème Brûlée
595 kr

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