



BRASSERIE MAKALÖS

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



APÉRITIFS

Champagne Baronna.....	165 kr	Dry martini	175 kr
Beaumont des Crayères	165 kr	Death in the afternoon (absinthe, cremant)	145 kr
Cremant de Bourgogne.....	150 kr	Pastis, Henri Bardouin (4 cl).....	120 kr
Odd bird 0% (alkoholfri)	85 kr	Södra Maltfabriken Small Batch Gin & Tonic	170 kr

ENCAS

LÄTTARE RÄTTER

• Croque monsieur	195 kr	• Cuisses de grenouille	205 kr	• Hareng en boîte	95 kr	• Charcuteries et fromages	255 kr
Croque monsieur på levain		Friterade grodlår, tryffelmajonäs, persilja, vitlök		Rökt strömming i burk, levain		Dagens charkuterier och ostar	

SOUPES

SOPPA

- Bisque de fruits de mer
165 /205 kr
Fransk skaldjurssoppa, räkor, kräfta, crème fraîche, cognac
- Gazpacho
115 kr
Gazpacho, vitlöksgrillad levain
Med rödräkor + 70 kr
Med halloumi + 50 kr

SALADES

SALLAD

- Salade Niçoise
325 kr
Grillad tonfisk, 63 °C ägg, sardeller, kapris, tomat, gurka, oliver, potatis
- Steak Salade
395 kr
Ryggbiff, Roquefort, tomat, dijonnaise, gurka, lök
- Salade chèvre du chef
295 kr
Gratinerad chèvre, tomat, oliver, lök, kapris, jordgubbar, jordgubbsbalsamvinäger

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

- Escargots
175 kr
Sniglar från Vingåker i persilja, vitlökssmör
- Mille feuille
165 kr
Zucchiniaratouille, citronricotta, färskost à la Provençale, comté
- Steak tartar a'la Makalös
205 kr / 298 kr
Råbiff, schalottenlök, oxmärghum, kapris, kryddkrasse, beta, Unika Efterglöd
- Tarte l'oignon
145 kr
Lök, Roquefort, tomatsallad, Dijonnaise
- Petite poulpe
195 kr
Bläckfisk, tomatdressing, kapris, citron, persilja

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

- Sandre de Hjälmarén
415 kr
Hjälmarögsfilé, sparris, Bayonne, persiljesabayonne, färskpotatis
- Steak Minute
395 kr
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinssås, pommes allumettes
- Dorade grillé
375 kr
Helgrillad havsaborre, citron, chili, vitlök, kapris, sallad
- Crevettes rouge et salade
345 kr
Pernodhalstrad rödräka, vitlök, grädde, grillad levain, sallad
- Bouillabaisse
379 kr
Tomatbaserad fisk- & skaldjursgryta, rouille, grillad levain
- Poulpe
345 kr
Bläckfisk, tomatdressing, kapris, citron, persilja, svartris
- Mille feuille
265 kr
Zucchiniaratouille, citronricotta, färskost à la Provençale, comté
- Bœuf Bourguignon
279 kr
Bœuf Bourguignon, kokt potatis

• = Spécialités de Brasserie Makalös

TEATERMENY

16:00-18:00

Entrées

Fransk skaldjurssoppa
/
Gazpacho

Plats principaux

Steak Minute
/
Mille feuille
/
Bouillabaisse

Dessert

Tryffel
595kr

SUPPLÉMENTS

SIDES

Grönsallad	35 kr
Tomatsallad	45 kr
Pommes allumettes	35 kr
Potatispuré	35 kr
Sauterade grönsaker	65 kr
Bearnaise	25 kr
Dijonnaise	25 kr
Rödvinssås	25 kr
Rouille	45 kr

Dator?

Absolut, men vi hänvisar till en av balkongerna



BIENVENUE À BRASSERIEMAKALOS.SE
@BRASSERIEMAKALOS
BRASSERIE MAKALÖS, KOCKSGRÄND 1,
STOCKHOLM 08 - 440 66 25

Ursprung av köttprodukter?

Allergisk?

Fråga personalen

Vi är ett
kontantfritt
brasserie