



BRASSERIE MAKALÖS

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



APÉRITIFS

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

ENCAS

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

SOUPES

SOPPA

• Bisque de fruits de mer	165 / 205 kr
<i>Fransk skaldjurssoppa, räkor, kräfta, crème fraiche, cognac</i>	

• Gazpacho	115 kr
<i>Gazpacho, vitlöksgrillad levain</i>	
<i>Med rödräkor</i>	+ 70 kr
<i>Med halloumi</i>	+ 50 kr

SALADES

SALLAD

• Salade Niçoise	325 kr
<i>Grillad tonfisk, 63 °C ägg, sardeller, kapris, tomat, gurka, oliver, potatis</i>	
• Steak Salade	395 kr
<i>Ryggibiff, Roquefort, tomat, dijonnaise, gurka, lök</i>	

• Salade chèvre du chef	295 kr
<i>Gratinerad chèvre, tomat, oliver, lök, kapris, jordgubbar, jordgubbsbalsamvinäger</i>	

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

• Escargots	175 kr
<i>Sniglar från Vingåker i persilja, vitlökssmör</i>	
• Chèvre Chaud	165 kr
<i>Gratinerad getost, honung, beta, levain</i>	
• Steak tartar a'la Makalös	205 kr / 298 kr
<i>Råbiff, schalottenlök, oxmärgskum, kapris, kryddkrasse, beta, Unika Efterglöd</i>	
• Petite poulpe	195 kr
<i>Bläckfisk, tomatdressing, kapris, citron, persilja</i>	

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

• Saumon rimé	265 kr
<i>Rimmad lax, dillstuvad potatis, senapscrème</i>	
• Steak Minute	395 kr
<i>Ryggibiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinssås, pommes allumettes</i>	
• Dorade grillé	375 kr
<i>Helgrillad havsaborre, citron, chili, vitlök, kapris, sallad</i>	
• Crevettes rouge et salade	345 kr
<i>Pernodhalstrad rödråka, vitlök, grädde, grillad levain, sallad</i>	
• Bouillabaisse	379 kr
<i>Tomatbaserad fisk- & skaldjursgryta, rouille, grillad levain</i>	
• Poulpe	345 kr
<i>Bläckfisk, tomatdressing, kapris, citron, persilja, svartris</i>	
• Tarte flambé	265 kr
<i>Grillade grönsaker, gruyère, färskost à la Provençale, slaw</i>	
• Bœuf Bourguignon	279 kr
<i>Bœuf Bourguignon, kokt potatis</i>	

= Specialités de Brasserie Makalös

SOMMARMENY

16:00-18:00

Entrées

Gazpacho

Plats principaux

Rimmad lax

Dessert

Jordgubbar

535kr

SUPPLÉMENTS

SIDES

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

Vi är ett
kontantfritt
brasserie

Ursprung av köttprodukter?
Allergisk?
Fråga personalen