



BRASSERIE MAKALÖS

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



APÉRITIFS

Champagne Baronna.....	169 kr	Dry martini	175 kr
Beaumont des Crayères	169 kr	 Reine-des-prés (älgört, Lillet blanc, Gotlands vodka).....	175 kr
Cremant de Bourgogne.....	155 kr	Pastis, Henri Bardouin (4 cl).....	120 kr
Odd bird 0% (alkoholfri)	89 kr	Södra Maltfabriken Small Batch Gin & Tonic	170 kr

ENCAS

LÄTTARE RÄTTER

• Toast aux girolles 185 kr	• Cuisses de grenouille 205 kr	• Hareng en boîte 95 kr	 Charcuteries et fromages 345 kr
Kantarelltoast, grillad levain	Friterade grodlår, tryffelmajonnäs	Rökt strömming i burk, levain	Kallskuret och ostar från norr

SOUPES

SOPPA

-  Bisque de fruits de mer 165 / 205 kr
Fransk skaldjursoppa, räkor, kräfta, crème fraîche, cognac
- Soupe l'oignon 145 / 195 kr
Gruyèrgratinerad fransk löksoppa, roscofflök
Med sidfläsk + 30 kr
-  Champignon sauvage 235 kr
Skogssvampsoppa, västerbottenbakelse, crème fraîche, löjrom

HORS D'ŒUVRE

NÅGOT LITET

- Caviar de Sevruga 20g 595 kr
Svensk störrörm från Småland
Serveras med crostini

SALADES

SALLAD

- Salade Niçoise 325 kr
Grillad tonfisk, 63 °C ägg, sardeller, kapris, tomat, gurka, oliver, potatis
- Salade chèvre du chef 295 kr
Gratinerad chèvre, paprika, pumpa, zucchini, rödlök, tomat, oliver

MOULES

MUSSLOR

- Mariniere 1/2 225 kr 1/1 315 kr
Blåmusslor, vitlök, vitt vin
- A'la Crème 1/2 225 kr 1/1 315 kr
Blåmusslor, vitlök, vitt vin, grädde

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

-  Escargots 175 kr
Sniglar från Vingåker i persilja, vitlökssmör
-  Renne "Gravlax" 255 kr
Gravat reninnanlår, potatis- och jordärstskocks chips, picklat senapsfrö, pepparrotscrème
-  Steak tartar d'elan 295 kr / 365 kr
Älgtartar, rostad lökcrème, löjrom, råkcrisp
- Betterave au four 145 kr
Bakad rödbeta, rotselleri, chèvre, king oyster, rostad hasselnöt

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

-  Omble Chevalier 435 kr
Fjällröding på norrländskt vis, messmörssås, pressad potatis
-  Steak Minute 395 kr
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinssås, pommes allumettes
-  Elan rôti 345 kr
Tjälknöl på älg, pommes dauphinoise, viltsky, trattkantareller
-  Filet de renne 435 kr
Renfilé, shiitake, smörbakad rotselleri, picklad endive, blåbärssås, blåbär, hasselnöt, enbär
-  Bouillabaisse 379 kr
Tomatbaserad fisk- & skaldjursgryta, rouille, grillad levain
- Céleri-rave au four 295 kr
Variation på rotselleri, kantareller, brynt smörsås, lingon
-  Bœuf Bourguignon 279 kr
Bœuf Bourguignon, potatispuré

TEATERMENY

16:00-18:00

Entrées

Fransk skaldjursoppa
/
Löksoppa

Plats principaux

Steak Minute
/
Bouillabaisse
/
Variation på rotselleri

Dessert

Tryffel
595kr

PLAT DU SOIR

KVÄLLENS TAVLA

Se vår tavla för kvällens rätter
eller fråga din servitör

• Poisson du soir dagspris
Kvällens fisk

 = Spécialités de Brasserie Makalös

 = Vilträtter viltveckor

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

Ursprung av köttprodukter?
Allergisk?
Fråga personalen