

SÖNDAG

APERITIFS

Champagne Baronna	169 kr
Bollinger Special Cuvée	195 kr
André Delorme Cremant de Bourgogne	155 kr
Odd bird 0% (alkoholfri)	85 kr

SNACKS

SNACKS

- **Boquerons Suedois 95 kr**
Marinerad strömming, levain

SALADS

SALLAD

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

PLATS

RÄTTER

- **Escargots 175 kr**
Sniglar från Vingåker i persilja,
vitlökssmör
- **Charcuteries et fromages 255 kr**
Dagens charkuterier och ostar
- **Omelettes**
Tomat- och ostomelett 255 kr
Ost- och skinkomelett 255 kr
- **Soupe l'oignon 145 / 195 kr**
Gruyèregraterad fransk löksoppa,
roscofflök
Med sidfläsk + 30 kr
- **Boulette de veau 275 kr**
Kalvköttbullar, potatispuré, rårörda lingon,
picklad gurka, dijongräddsås

SPECIALITÉES

ALLTID PÅ MAKALÖS

- **Bœuf Bourguignon 279 kr**
Bœuf Bourguignon,
potatispuré
- **Steak Minute 395 kr**
Ryggbiff, tomatsallad,
bearnaise, rödvinssås,
pommes allumettes
- **Bouillabaisse 379 kr**
Tomatbaserad fisk- & skal-
djursgryta, rouille, grillad
levain
- **Bisque de fruits de mer 165 / 205 kr**
Fransk skaldjurssoppa, räkor,
kräfta, grädde, cognac

CAFÉ ET THÉ

Café Americain	42 kr
Espresso	34 kr
Double Espresso	40 kr
Macchiato	42 kr
Double Macchiato	48 kr
Cappuccino	48 kr
Café Latte	52 kr
Bryggkaffe	38 kr
Thé	44 kr
Varm Choklad	44 kr

DESERTS

DESSERT

- **Crème brûlée 125 kr**
Crème brûlée
- **Meringue et fraises 175 kr**
Marängsviss, jordgubbar, vaniljglass
- **Café gourmand 145 kr**
Tre små desserter med en enkel espresso
- **Douceur de la semaine 45 kr**
Kvällens sötsak

SUNDAY

APERITIFS

Champagne Baronna	169 kr
Bollinger Special Cuvée	195 kr
André Delorme Cremant de Bourgogne.....	155 kr
Odd bird 0% (alkoholfri)	85 kr

SNACKS

SNACKS

- **Boquerons Suedois 95 kr**
Marinated herring, levain

SALADES

SALAD

- **Salade Niçoise 325 kr**
Grilled tuna, 63 °C egg, anjovis, capers, tomato, cucumber, olives, potato
- **Salade chèvre 295 kr**
Gratinated chèvre, bell pepper, pumpkin, zucchini, red onion, tomato, olives

PLATS

DISHES

- **Escargots 175 kr**
Snails from Vingåker, parsley, garlic butter
- **Charcuteries et fromages 255 kr**
Today's selection of charcuteries and cheese
- **Omelettes**
Tomato- and cheese omelett 255 kr
Cheese- and ham omelett 255 kr
- **Soupe l'oignon 145 / 195 kr**
Gruyère gratinated French onion soup, roscoff onion
Add pork-belly + 30 kr
- **Boulette de veau 275 kr**
Veal meatballs, potato puré, lingon berries, pickled cucumber, dijon cream sauce

SPECIALITÉS

ALWAYS AT MAKALÖS

- ✿ **Bœuf Bourguignon 279 kr**
Bœuf Bourguignon, potato puré
- ✿ **Steak Minute 395 kr**
Sirloin steak, tomato salad, bearnaise, red wine sauce, pommes allumettes
- ✿ **Bouillabaisse 379 kr**
Tomato based fish- & shellfish stew, rouille, grilled levain
- ✿ **Bisque de fruits de mer 165 / 205 kr**
French shellfish soup, shrimps, crayfish, cream, cognac,

CAFÉ ET THÉ

Café Americain	42 kr
Espresso	34 kr
Double Espresso	40 kr
Macchiato	42 kr
Double Macchiato	48 kr
Cappuccino	48 kr
Café Latte	52 kr
Filter coffee	38 kr
Tea	44 kr
Hot cocoa	44 kr

DESERTS

DESERTS

- Crème brûlée 125 kr**
Crème brûlée
- Café gourmand 145 kr**
Three small desserts, with a single espresso
- Meringue et fraises 175 kr**
Maringue, strawberries, vanilla ice-cream
- Douceur de la semaine 45 kr**
Sweet of the day

