



BRASSERIE MAKALÖS

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



APÉRITIFS

Champagne Baronna.....	169 kr	Dry martini	175 kr
Bollinger Special Cuvée	195 kr	Death in the afternoon (absinthe, cremant)	145 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

SNACKS

SNACKS

• Olives 55 kr	• Calamares frit 95 kr	• Edamame 95 kr	• Marconamandlar 65 kr
Stora gröna oliver utan kärna	Friterad calamares, aioli, citron	Smörstekta edamamebönor, dijon	

ENCAS

LÄTTARE RÄTTER

- Crevettes au four 198 kr
Vannameiräkor, pernod, grädde, paprika
- Charcuteries et fromages 255 kr
Dagens charkuterier och ostar

SOUPES

SOPPA

- Bisque de homard 165 / 205 kr
Fransk hummersoppa, räkor, kräfta, crème fraîche, cognac
- Soupe l'oignon 145 / 195 kr
Gruyèregratinerad fransk löksoppa, roscofflök
Med sidfläsk + 30 kr

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



ENTRÉES

FÖRRÄTTER

- Escargots 175 kr
Sniglar från Vingåker i persilja, vitlökssmör
- Céleri-rave "Cacio E Pepe" 195 kr
Rotselleripapardelle, smör, svartpeppar, gruyère, tryffel
- Steak tartar 205 kr / 298 kr
Råbiff, kapris, schallottenlök, rödbeta, worchestershiresås, dijon, äggula, cognac, tabasco
Hel tartar serveras med Pommes Allumettes
- Foie gras frit au beurre 235 kr
Smörstekt anklever, brioche, körsbärskompott, frissésallad, tryffel

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

- Dos de cabillaud au beurre blanc 455 kr
Torskrygg beurre blanc, regnbågsrom, persiljerotspuré, bakad endive
- Steak Minute 415 kr
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinsås, pommes allumettes
- Confit de canard 389 kr
Confiterat anklår, vitlökstekta haricots verts, tomat, rödvinsås
- Dorade royal à la plancha 395 kr
Grillad guldsparid, fänkål, pernodsås
- Boulette de veau 289 kr
Kalvköttbullar, potatispuré, råörda lingon, picklad gurka, dijongräddsås
- Bouillabaisse 395 kr
Tomatbaserad fisk- & skaldjursgryta, rouille, grillad levain
- L'oignon au feu 315 kr
Eldad färsklök, grillad levain, getostcrème, vitlök, citron
- Bœuf Bourguignon 295 kr
Bœuf Bourguignon, potatispuré
- Tomahawk pour deux (min 30min) 950 kr
Grillad tomahawk, pommes allumettes, bearnaise (för 2p)

☘ = Spécialités de Brasserie Makalös

TEATERMENY

16:00-18:00

Entrées

- Hummersoppa
- /
- Löksoppa

Plats principaux

- Steak Minute
- /
- Bouillabaisse

Dessert

- Café Gourmand
- 625kr

PLAT DU SOIR

KVÄLLENS TAVLA

Se vår tavla för kvällens rätter eller fråga din servitör

Musslor?

Då tillgången på bra musslor varit svår så har vi valt att inte skriva ut dom i menyn.

Har vi fått tag på musslor så sätter vi upp det på tavlan.

Vi är ett kontantfritt brasserie



Dator? Tablet?

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