



BRASSERIE MAKALÖS

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



APÉRITIFS

Champagne Baronna.....	169 kr
Champagne du Jour	dagspris
Cremant de Bourgogne.....	155 kr
Odd bird 0% (alkoholfri)	89 kr

Dry martini	175 kr
Death in the afternoon (absinthe, cremant)	145 kr
Pastis, Henri Bardouin (4 cl).....	120 kr
Södra Maltfabriken Small Batch Gin & Tonic	170 kr

SNACKS

SNACKS

• Olives 55 kr	• Crabe en mue 135 kr	• Calamares frit 95 kr	• Charcuteries et fromages 255 kr
Stora gröna oliver utan kärna	Soft shell krabba, rå tomatdressing	Friterad calamares, aioli, citron	Dagens charkuterier och ostar

SOUPE

SOPPA

- **Bisque de homard** 165 / 205 kr
Fransk hummersoppa, räkor, kräfta, crème fraîche, cognac
- **Soupe l'oignon** 145 / 195 kr
Gruyèrgratinerad fransk löksoppa, roscofflök
Med sidfläsk + 30 kr
- **Gazpacho** 149 kr
serveras med krutonger

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, tomat, oliver, jordgubbar, balsamico
- **Steak salade** 395 kr
Grillad ryggbiff, roquefort, tomat, dijonnaise, gurka, lök



ENTRÉES

FÖRRÄTTER

- **Escargots** 175 kr
Sniglar från Vingåker i persilja, vitlökssmör
- **Oeufs cocotte a'la truffe** 165 kr
Bakat ägg, tryffelmajonnäs,
Med kallrökt lax 225 kr
- **Steak tartar** 205 kr / 298 kr
Råbiff, kapris, schallottenlök, rödbeta, worchestershiresås, dijon, äggula, cognac, tabasco
Hel tartar serveras med Pommes Allumettes
- **Socca** 195 kr
Kikärtspannkaka, rattatouille

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

- **Sandre de "Hjälmarén"** 415 kr
Hjälmargös, bayonneskinka, sparris, nypotatis, persiljesabayonne
- **Steak Minute** 415 kr
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinssås, pommes allumettes
- **Poulet grillé** 389 kr
Grillad vårkyckling, grönsallad, två såser, pommes allumettes
- **Dorade royal à la plancha** 425 kr
Grillad guldsparid, aromatisk sallad
- **Boulette de veau** 289 kr
Kalvköttbullar, potatispuré, rårörda lingon, picklad gurka, dijongräddsås
- **Bouillabaisse** 395 kr
Tomatbaserad fisk- & skaldjursgryta, rouille, grillad levain
- **Legumes primeur a feu** 315 kr
Varm primörsallad, sparris, gemsallad, bakad lök, ramlöksemulsion
- **Bœuf Bourguignon** 295 kr
Bœuf Bourguignon, potatispuré
- **Poulpe** 345 kr
Bläckfisk, rå tomatdressing, kapris, citron

= Spécialités de Brasserie Makalös

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.

SPECIALITÉE

- **Svensk storrörm** 20 g 595 kr

LÄGG TILL ETT GLAS BUBBEL

- Champagne Baronna 169 kr
- Cremant de Bourgogne 155 kr
- Odd bird 0% 85 kr

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