



BRASSERIE MAKALÖS

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



APÉRITIFS

Champagne Baronna.....	169 kr	Dry martini	175 kr
Cremant de Bourgogne	155 kr	Death in the afternoon (absinthe, cremant)	145 kr
Dagens mousserande	dagspris	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	• Cuisses de Grenouille	95 kr	• Amandes de Marcona	65 kr	• Chips	45 kr
Stora gröna oliver utan kärna		Friterade grodlår, aioli		Marconamandlar		Lättsaltade eller Gräddfil	

ENCAS

LÄTTARE RÄTTER

- Boquerons 225 kr
Ansjovis, grillat surdegsbröd, citron, dill
- 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
Gruyèrgratinerad 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
- Tarte flambée 195 kr
Crème fraîche, potatis, brie, roscofflök, tryffel
- Crique 229 kr
Potatispannkaka, krämig ankconfit, rökt ankbröst, picklat senapsfrö, hallonsirap
- Steak tartar Bordelaise 205 kr / 298 kr
Råbiff, eldat mörbena, cornishons, kapris, schallottenlök, dijonsenap, äggula- & gruyèrecreme

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

- Dos de cabillaud rimé 455 kr
Stekt lätttrimmad torskrygg, grillad svartrot, picklad rödlök, jordärtskockspuré, bakad purjolök
- Steak Minute 395 kr
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinssås, pommes allumettes
- Duo de Canard 389 kr
Bakat ankbröst, ankkroetter, dragonemulsion, citruszest, smörad sky
- Omble chevalier roti 415 kr
Bakad röding, eldad gurka, äpple, pepparrot, forellrom
- Boulette de veau 279 kr
Kalvköttbullar, potatispuré, råörda lingon, picklad gurka, dijongrädssås
- Bouillabaisse 395 kr
Tomatbaserad fisk- & skaldjursgryta, rouille, grillad levain
- Chèvre au feu 315 kr
Eldad getost, betor, persiljerotscreme, surdegskrutonger, blåbär
- Bœuf Bourguignon 295 kr
Bœuf Bourguignon, potatispuré
- Cerf marinée 455 kr
Marinerad hjorttytterfilé, blåbärscrust, king oystersvamp, bakad rotselleri, blåbärssås

• = 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