BRASSERIE MAKALÖS

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

APÉRITIFS

Champagne Baronna ..... *169 kr*
Cremant de Bordeaux ..... *155 kr*
Dagens mousserande ..... *dagspris*
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**
Stora gröna oliver utan kärna

• Charcuteries et fromages **255 kr**
Dagens charkuterier och ostar

• Amandes de Marcona **65 kr**
Marconamandlar

• Chips **45 kr**
Lättsaltade eller Gräddfil

ENCAS

LÄTTARE RÄTTER

Oeufs Royal **245 kr**
Kallrökt lax, pocherat ägg, spenat, hollandaise

Oeufs Benedict **245 kr**
Bayonneskinka, pocherat ägg, spenat, hollandaise

Croquette de canard **195 kr**
Ankroketter, gruyère, dragonemulsion

Caviar **695 kr**
Svensk störrom, lättvispad crème fraische, blini, schallottenlök

SOUPES

SOPPA

Bisque de homard **165 /205 kr**
Fransk hummersoppa, räkor, kräfta, créme fraiche, cognac

• Soupe l'oignon **145 / 195 kr**
Gruyèregratinerad fransk löksoppa, roscofflök
Med sidfläsk *+ 30 kr*

SALADES

SALLAD

• Salade Niçoise **325 kr**
Grillad tonfisk, 63 ℃ ägg, sardeller, kapris, tomat, gurka, oliver, potatis

Salade chèvre du chef **295 kr**
Gratinerad chèvre, pumpa, grillad zucchini, paprika



ENTRÉES

FÖRRÄTTER

Escargots **175 kr**
Sniglar från Vingåker i persilja, vitlökssmör

• Tartar de betterave **179 kr**
Rödbetstartar, roscofflök, zucchini, gräslöksemulsion, friterad purjolök

• Foie gras **265 kr**
Halstrad anklever, päronvinägervierge, russin, andalimanpeppar, brioche

• Steak tartar Bordelaise **205 kr / 298 kr**
Råbiff, eldat märgben, cornishons, kapris, schallottenlök, dijonsenap, äggula- & gruyèrecrème

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

• Plie belle meuniere **395 kr**
Rödtunga, champinjoner, tomat, persilja, citron

Steak Minute **395 kr**
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinssås, pommes allumettes

• Magret de Canard **389 kr**
Bakat ankbröst, ankkroketter, dragonemulsion, citruszest, smörad sky

• Omble chevalier roti **415 kr**
Bakad röding, sandefjordsås, grönsaksbrunoise, dill, gräslök

Boulette de veau **299 kr**
Kalvköttbullar, potatispuré, rårörda lingon, picklad gurka, dijongräddsås

Bouillabaisse **395 kr**
Tomatbaserad fisk- & skaldjursgryta, rouille, grillad levain

• Chèvre au feu **315 kr**
Eldad getost, betor, persiljerotscrème, surdegskrutonger, blåbär

Bœuf Bourguignon **315 kr**
Bœuf Bourguignon, potatispuré

• Escalope de veau grillée **385 kr**
Grillad kalvschnitzel, Café de Parissås, citron, ärtsallad, rissolépotatis

= Specialitées de Brasserie Makalös

TEATERMENY

16:00-18:00

Entrées

Hummersoppa

/

Löksoppa

Plats principaux

Steak Minute

/

kvällens fisk
Fråga din servis om vad som finns på tavlan ikväll

Dessert

Café Gourmand

635kr

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