



# BRASSERIE MAKALÖS



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

## APÉRITIFS

Mousseaux du Soir.....	Dagspris	Dry martini .....	175 kr
Beaumont des Crayères .....	165 kr	Death in the afternoon (absinthe, cremant) .....	145 kr
L'Extra par Langlois .....	140 kr	Pastis, Casanis (4 cl) .....	100 kr
Odd bird 0% (alkoholfri) .....	85 kr	Södra Maltfabriken Small Batch Gin & Tonic .....	170 kr

## PETITS CHOIX

### SNACKS

• <b>Fromages mariné</b> Marinerad ost, örter, soltorkad tomat	95 kr	• <b>Mélange d'olives provençales</b> Provençalsk olivmix	85 kr	• <b>Charcuteries et fromages</b> Dagens charkuterier och ostar	195/275 kr
---	-------	--	-------	--	------------

## SOUPES

### SOPPA

- **Bisque de fruits de mer** 165 / 205 kr  
Fransk skaldjursoppa, räkor, kräfta, grädde, cognac
- **Soupe l'oignon** 145 kr  
Gruyèrgratinerad fransk löksoppa, roscofflök  
Med sidfläsk + 30 kr

## HÛITRES

### OSTRON

- **Naturelle**  
Fine de Claire 45 kr /st  
Gigas No3 Dykfångat 65 kr /st  
Champagne & Schalottenvinaigrette
- **Rockefeller** 135 kr  
Gruyère och spenatgratinerade ostron

## SALADES

### SALLAD

- **Salade Niçoise** 325 kr  
Grillad tonfisk, kokt ägg, sardeller, kapris, tomat, gurka, oliver, potatis
- **Salade chèvre du chef** 295 kr  
Gratinerad chèvre, honung, paprika, friterad pumpa, zucchini, pumpafrö

## MOULES

### MUSSLOR

- **Marinières** 195 kr / 295 kr  
vitlök, schalottenlök, vitt vin,
- **Frites** 195 kr / 295 kr  
Vitlök, schalottenlök, vitt vin, grädde

hel moules serveras med  
pommes allumettes

## ENTRÉES

### FÖRRÄTTER

- **Escargots** 175 kr  
Sniglar från Vingåker i persilja, vitlökssmör
- **Betteraves rôti** 145 kr / 255 kr  
Bakade rödbetor, puylinsotto, grillad svamp, ägg, gruyère
- **Terrine au foie gras** 245 kr  
Ankleverterrin, inkokta körsbär, friterad kapris, björksirap från Högtorps gård, brioche, krispigt kycklingskinn
- **Steak tartar a'la Makalös** 225 kr / 305 kr  
Råbiff, schalottenlök, cornichon, calabra, friterad kapris, dragon, dijonsenap, riven getost, potatiskrisp

## PLATS PRINCIPAUX

### HUVUDRÄTTER

- **Sandre meunier** 385 kr  
Gös meunier, svamp, picklad lök, beurre rouge, potatispuré
- **Steak Minute** 385 kr  
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinsås, pommes allumettes
- **Cassoulet d'agenau** 365 kr  
Cassoulet med lammlägg, vita bönor, tomat, fransk bondkorv
- **Le Poisson de ce soir** dagspris  
Fråga din servitör om kvällens fisk
- **Bouillabaisse** 365 kr  
Tomatbaserad fisk- & skaldjursgryta, rouille, grillad levain
- **Escalope de veau grillé "Café de Paris"** 315 kr  
Grillad kalvschnitzel, Café de Parissmör, rödvinsås, sockerärter, rissolépotatis
- **Céleri-rave au four** 295 kr  
Bakad rotselleri i buljong, svamp, kroppkaka
- **Bœuf Bourguignon** 275 kr  
Bœuf Bourguignon, potatispuré

☘ = Spécialités de Brasserie Makalös

## TEATERMENY

16:00-18:00

### Entrées

Fransk skaldjursoppa  
/  
Fransk löksoppa

### Plats principaux

Steak Minute  
/  
Bakad rotselleri

/  
Bouillabaisse

### Dessert

Tryffel  
565kr

## SUPLÉMENTS

### SIDES

Grönsallad	35 kr
Tomatsallad	45 kr
Pommes allumettes	35 kr
Potatispuré	35 kr
Sauterade grönsaker	65 kr
Bearnaise	25 kr
Dijonaise	25 kr
Rödvinsås	25 kr
Rouille	45 kr

Vi är ett  
kontantfritt  
brasserie

### Dator?

Absolut, men vi hänvisar  
till en av balkongerna



BIENVENUE À BRASSERIEMAKALOS.SE  
@BRASSERIEMAKALOS  
BRASSERIE MAKALÖS, KOCKSGRÄND 1,  
STOCKHOLM 08 - 440 66 25

### Allergisk?

Fråga personalen