



# BRASSERIE MAKALÖS

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



## APÉRITIFS

Champagne Baronna.....	165 kr	Dry martini .....	175 kr
Beaumont des Crayères .....	165 kr	Death in the afternoon (absinthe, cremant) .....	145 kr
L'Extra par Langlois .....	140 kr	Pastis, Henri Bardouin (4 cl).....	120 kr
Odd bird 0% (alkoholfri) .....	85 kr	Södra Maltfabriken Small Batch Gin & Tonic .....	170 kr

## ENCAS

### LÄTTARE RÄTTER

• <b>Croque monsieur</b> 195 kr Croque monsieur på levain	• <b>Oeufs Royal</b> 225 kr Pocherat ägg 63°C, kallrökt lax, hollandaise, spenat	• <b>Oeufs Benedictine</b> 225 kr Pocherat ägg 63°C, gårdskinka, hollandaise, spenat	• <b>Charcuteries et fromages</b> 255 kr Dagens charkuterier och ostar
--	---	---	---

## SOUPE

### SOPPA

- **Bisque de fruits de mer** 165 / 205 kr  
Fransk skaldjursoppa, räkor, kräfta, grädde, cognac
- **Soupe l'oignon** 145 / 195 kr  
Gruyèregratinerad fransk löksoppa, roscofflök  
Med sidfläsk + 30 kr

## HÛITRES

### OSTRON

- **Naturelle**  
Fine de Claire 55 kr / st / 299 kr / 6st  
Champagne & Schalottenvinaigrette  
Gurkdressing, pepparrot  
Chillivinaigrette

## 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, 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
- **Foie gras de chou** 245 kr  
Halstrad anklever, päronvierge, croustini, pistage, körsbär
- **Crevettes rouge** 195 kr  
Pernodhalstrad rödräka, vitlök, grädde, grillad levain
- **Steak tartar a'la Makalös** 225 kr / 305 kr  
Råbiff, schalottenlök, cornichon, äggula, friterad kapris, dragon, dijonsenap, riven getost, potatiskrisp
- **Tartar de betteraves** 185 kr  
Rödbetstartar, syrad lök, grönkålscrudité, gräslöksemulsion

## PLATS PRINCIPAUX

### HUVUDRÄTTER

- **Omble chevalier** 425 kr  
Bakad röding, syrade primörer, dillvinaigrette, skaldjursaioli
- **Steak Minute** 395 kr  
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinssås, pommes allumettes
- **Saucisse de campagne française Mont Billiard** 295 kr  
Fransk bondkorv Mont Billard, puylinser, bacon, potatispuré, tryffelsky
- **Crevettes rouge et salade** 345 kr  
Pernodhalstrad rödräka, vitlök, grädde, grillad levain, sallad
- **Bouillabaisse** 379 kr  
Tomatbaserad fisk- & skaldjursgryta, rouille, grillad levain
- **Steak au poivre** 425 kr  
Oxfile, vitpepparsås, cognac, rösti
- **Betterave au four** 335 kr  
Långbakad rödbeta, svamp, sötpotatis, Roquefort, grönkål, sotad rödlök
- **Bœuf Bourguignon** 279 kr  
Bœuf Bourguignon, potatispuré

☘ = Spécialités de Brasserie Makalös

## TEATERMENY

16:00-18:00

### Entrées

Fransk skaldjursoppa  
/  
Fransk löksoppa

### Plats principaux

Steak Minute  
/  
Långbakade betor  
/  
Bouillabaisse

### Dessert

Tryffel  
595kr

## 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
Rödvinssås	25 kr
Rouille	45 kr

### Dator?

Absolut, men vi hänvisar till en av balkongerna



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

Vi är ett  
kontantfritt  
brasserie

Allergisk?  
Fråga personalen



# BRASSERIE MAKALÖS



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

## APÉRITIFS

Champagne Baronna.....	165 kr	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) .....	120 kr
Odd bird 0% (alkoholfri) .....	85 kr	Södra Maltfabriken Small Batch Gin & Tonic .....	170 kr

## PETITS CHOIX

### LIGHTER DISHES

• <b>Croque monsieur</b> 195 kr	• <b>Oeufs Royal</b> 225 kr	• <b>Oeufs Benidictine</b> 225 kr	• <b>Charcuteries et fromages</b> 255 kr
Croque monsieur on levain	Poached egg 63°C, spinach cold smoked salmon, hollandaise	Poached egg 63°C, ham, spinach, hollandaise	Todays charkuteries and cheeses

## SOUPES

### SOUPS

- **Bisque de fruits de mer** 165 / 205 kr  
French shellfish soup, shrimps, crayfish, cream, cognac,
- **Soupe l'oignon** 145 / 195 kr  
Gruyère gratinated onion soup, roscoff onion  
Add pork-belly + 30 kr

## HÛITRES

### OYSTERS

- **Naturelle**  
Fine de Claire 55 kr / pc / 299 kr / 6pcs  
Champagne & Schalott vinaigrette  
Cucumber dressing, horse radish  
Chili vinaigrette

## SALADES

### SALAD

- **Salade Niçoise** 325 kr  
Grilled tuna, egg, sardines, capers, tomato, cucumber, olives, potato
- **Salade chèvre du chef** 295 kr  
Gratinated goat cheese, honey, paprika, fried pumpkin, zucchini

## MOULES

### MUSSLOR

- **Marinières** 195 kr / 295 kr  
Garlic, schalott, white wine
- **Frites** 195 kr / 295 kr  
Garlic, schalott, white wine, cream  
Full size moules is served with pommes allumettes

## ENTRÉES

### FÖRRÄTTER

- **Escargots** 175 kr  
Snails from Vingåker in parsley & garlic butter
- **Foie gras de chou** 245 kr  
Seared foie gras, pear vierge, croustini, pistachio, cherries
- **Crevettes rouge** 195 kr  
Pernod seared shrimps. garlic, cream, grilled levain
- **Steak tartar a'la Makalös** 225 kr / 305 kr  
Tartar, schalott, cornishons, egg yolk, fried capers, taragon, dijon, grated goat cheese, potato crisp
- **Tartar de betteraves** 185 kr  
Beetroot tartar, tart onion, kale crudité, chives emulsion

## PLATS PRINCIPAUX

### MAINS

- **Omble chevalier** 425 kr  
Baked char, tart vegetables, dill vinaigrette, shellfish aioli
- **Steak Minute** 395 kr  
Sirloin, tomato salad, bearnaise, red wine sauce, pommes allumettes
- **Saucisse de campagne française Mont Billiard** 295 kr  
French farmers sausage Mont Billard, puy lentils, bacon, potato puré, truffle jus
- **Crevettes rouge et salade** 345 kr  
Pernod seared shrimps, garlic, cream, grilled levain, salad
- **Bouillabaisse** 379 kr  
Tomato based fish- & shellfish stew, rouille, grilled levain
- **Steak au poivre** 425 kr  
Filét of beef, white pepper sauce, cognac, potato cake
- **Betterave au four** 335 kr  
Long baked beets, mushrooms, sweet potato, roquefort, kale, blackened red onion
- **Bœuf Bourguignon** 279 kr  
Bœuf Bourguignon, potato puré

• = Spécialités de Brasserie Makalös

## TEATER MENU

16:00-18:00

### Entrées

Shellfish bisque  
/  
French onion soup

### Plats principaux

Steak Minute  
/  
Long baked beets  
/  
Bouillabaisse

### Dessert

Chocolate truffle  
595kr

## SUPPLÉMENTS

### SIDES

Green salad	35 kr
Tomato salad	45 kr
Pommes allumettes	35 kr
Potato puré	35 kr
Sauteed vegetables	65 kr
Bearnaise sauce	25 kr
Dijonaise	25 kr
Red wine sauce	25 kr
Rouille	25 kr

**Computer?**  
Certainly, but we ask you to use  
our balconies



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

We don't  
accept cash  
payments

**Allergies?**  
Ask your waiter

