



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

• Croque monsieur 195 kr Croque monsieur på levain	• Oeufs Royal 225 kr Pocherat ägg 63°C, kallrökt lax, hollandaise, spenat	• Oeufs Benedictine 225 kr Pocherat ägg 63°C, gårdskinka, hollandaise, spenat	• Charcuteries et fromages 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
Gruyèrgratinerad 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