



# 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
Andre Delorme, Cremant de Bourgogne .....	150 kr	Pastis, Henri Bardouin (4 cl) .....	120 kr
Odd bird 0% (alkoholfri) .....	85 kr	Södra Maltfabriken Small Batch Gin & Tonic .....	170 kr

## ALSACE

<b>Chèvre pannacotta</b> 195 kr	<b>Blanches et verts</b> 145 kr	<b>Ail sauvage</b> 235 kr
Getostpannacotta, grillad grön sparris, betor	Vit & grön sparris, hollandaise, gräddkokt spenat, pocherat ägg Med Kallrökt lax +100 kr / Med Ljörom +150 kr / Med Bayonneskinka +100 kr	Råhyvlat vit & grön sparris, ramslökesemulsion, laxtartar, dill

## SOUPE

### SOPPA

- Bisque** 165 / 205 kr  
Fransk skaldjursoppa, räkor, kräfta, grädde, cognac
- Soupe aux asperges** 225 kr  
Sparrissoppa, räkor, ostflarn, krutonger
- Soupe l'oignon** 145 / 195 kr  
Gruyèregraterad fransk löksoppa, roscofflök / Med sidfläsk +30 kr

## HÛITRES

### OSTRON

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

## 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 anclever, päronvierge, crostini, 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** 445 kr  
Fänkålsbakad röding, grön sparris, dillcreme, arancini med anclever, gräddvinaigrette
- 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, aioli, grillad levain
- Coq rôti** 425 kr  
Ungtupp, tuppkorv, potatis- & rotselleriterrine, svampströssel, tryffel, Pinot Noir-sky
- Betterave au four** 335 kr  
Långbakad rödbeta, svamp, sötpotatis, Roquefort, grönkål, sotad rödlök
- Bœuf Bourguignon** 279 kr  
Bœuf Bourguignon, potatispuré

= Spécialités de Brasserie Makalös = Alsacerätter

## TEATERMENY

16:00-18:00

### Entrées

Fransk skaldjursoppa  
/  
Fransk löksoppa

### Plats principaux

Steak Minute  
/  
Långbakade betor  
/  
Bouillabaisse

### Dessert

Tryffel  
595kr

## SUPPLÉMENTS

### 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

Ursprung av köttprodukter?  
Allergisk?  
Fråga personalen