



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
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

ENCAS

LÄTTARE RÄTTER

• Croque monsieur	195 kr	• Petite poulpe	195 kr	• Hareng en boîte	95 kr	• Charcuteries et fromages	255 kr
Croque monsieur på levain		Bläckfisk, tomatdressing, kapris, citron, persilja		Rökt strömming i burk, levain		Dagens charkuterier och ostar	

SOUPES

SOPPA

- Bisque de fruits de mer
165 /205 kr
Fransk skaldjurssoppa, räkor, kräfta, crème fraîche, cognac
- Soupe l'oignon
95 /145 kr
Gruyèregratinerad fransk löksoppa, roscofflök
Med sidfläsk + 30 kr

SALADES

SALLAD

- Salade Niçoise
325 kr
Grillad tonfisk, 63 °C ägg, sardeller, kapris, tomat, gurka, oliver, potatis
- Steak Salade
395 kr
Ryggbiff, Roquefort, tomat, dijonnaise, gurka, lök
- Salade chèvre du chef
295 kr
Gratinerad chèvre, tomat, oliver, lök, kapris, jordgubbar, jordgubbsbalsamvinäger

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

- Escargots
175 kr
Sniglar från Vingåker i persilja, vitlökssmör
- Mille feuille
165 kr
Zucchiniaratatouille, citronricotta, färskost à la Provençale, comté
- Steak tartar a'la Makalös
205 kr / 298 kr
Råbiff, schalottenlök, oxmärghum, kapris, kryddkrasse, beta, Unika Efterglöd
- Tarte l'oignon
145 kr
Lök, Roquefort, tomatsallad, Dijonnaise

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

- Sandre de Hjälmare
415 kr
Hjälmarögsfilé, sparris, Bayonne, persiljesabayonne, färskpotatis
- Steak Minute
395 kr
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinssås, pommes allumettes
- Dorade grillé
375 kr
Helgrillad havsaborre, citron, chili, vitlök, kapris, sallad
- Crevettes rouge et salade
345 kr
Pernodhalstrad rödräka, vitlök, grädde, grillad levain, sallad
- Bouillabaisse
379 kr
Tomatbaserad fisk- & skaldjursgryta, rouille, grillad levain
- Poulpe
345 kr
Bläckfisk, tomatdressing, kapris, citron, persilja
- Mille feuille
265 kr
Zucchiniaratatouille, citronricotta, färskost à la Provençale, comté
- Bœuf Bourguignon
279 kr
Bœuf Bourguignon, kokt potatis

TEATERMENY

16:00-18:00

Entrées

- Fransk skaldjurssoppa
- /
- Fransk löksoppa

Plats principaux

- Steak Minute
- /
- Mille feuille
- /
- 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
- Dijonnaise 25 kr
- Rödvinssås 25 kr
- Rouille 45 kr

• = Spécialités de Brasserie Makalös

Dator?

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

Vi är ett
kontantfritt
brasserie