



Brasseriet

Lounge • Dinner • Coffee

*Varmt Välkomna in till oss på
Brasseriet Lounge Dinner. Här hos oss får du en matupplevelse av
klassiska och moderna rätter med en touch av det asiatiska köket,
kan vi säkra er att det blir en smakupplevelse med ett besök hos oss.*

*All vår kött är noggrant utvald från Bjursunds slakteri.
Kött som smakar helt enkelt bättre, med passion för kvalitet.*



Brasserie Lounge Dinner Coffee



bagarstugansbrasserie

Aperitif drink 129:-

APEROL SPRITZ

aperol - prosecco - apelsin

STRAWBERRY NEGRONI

mermaid pink gin - berto rosso vermouth, pampelle bitter

RABARBER SPRITZ

rabarberlikör - prosecco - soda vatten

Vid allergier, vänligen
fråga vår personal.

Förrätter

SHANGHAI VÅRRULLAR (G)

Vårrullar fyllda med nötfärs från Bjursunds slakteri serveras med dipp

125:-

PANKOPANERADE TIGERRÄKOR (G;L)

Serveras med aioli och fetaost

175:-

SKAGENTOAST (G;L)

Skagenröra på handskalade räkor och löjrom på grillat vitlöksbröd garnerat med picklad lök och cocktailtomater.

175:-

CHÈVRE CHAUD (G;L;N)

Chèvreost på rostad bröd med valnötter, honung, rödbetor och balsamico.

169:-

VITLÖKSBRÖD (G;L)

Grillat vitlöksbröd serveras med aioli och oliver.

110:-

Varmrätter

GRILLAD ENTRECÔTE (300g) (Ä)

Hängd entrecôte på helkropp i 6 dygn och mörats ytterligare i fjorton dygn.

Sparris, marinerade cocktailtomater med blomkål, asiatisk marinerad haricots verts och friterad grönkål.

Serveras med rödvinsås och bearnaisesås.

Vår entrecôte från Bjursunds slakteri vann guldmedalj på world steak challenge i London.

459:-

Alla varmrätter
serveras med
smörstekt
potatis eller
pommes frites.

BULGOGI TALLRIK (S)

Koreanskinpirerad rätt med strimlad grillad entrecôte marinerad i sesamolja, soja och vitlök.

Serveras med klibbigt sushiris, bulgogisås, kimchi, frästa grönsaker och toppad med koreansk barbequesås (stark).

325:-

GUANGZHOU SPETT (L;S)

Kycklingspett med kimchi, asiatisk marinerade haricots verts, aioli, marinerade cocktailtomater och blomkål.

279:-

FRITERAD SCHNITZEL (G;Ä)

Rödvinsås, kaprisrör och citron.

275:-

BRASSERIETS FISK- OCH SKALDJURSGRYTA (L;G;Ä)

Kryddig gryta med sej, lax, blåmusslor, räkor, vitt vin, saffran, fänkål och rotfrukter, serveras med grillat vitlöksbröd och toppad med aioli.

245:-

RÄKA MED POMMES

Toppas med salladslök. Välj mellan aioli eller chilimajo.

225:-

MOULES FRITES (L)

Vin- och gräddkokta blåmusslor serveras med rotfrukter och aioli.

225:-

SMÖRSTEKT RÖDSPÄTTA (G;L;Ä)

Med remouladsås och gröna ärtor

265:-

FLANKSTEK (250g) (L)

Med shiitakisvamp, serveras med marinerade cocktailtomater och blomkål

325:-

STEAK SANDWICH (G;L;Ä)

Flankstek med marinerade cocktailtomater, dijonmajo med chiliflakes, salladslök och cheddarost

185:-

Allt vårt kött är noggrant utvald från Bjursunds slakteri. Kött som smakar helt enkelt bättre, med passion för kvalitet.

ALLERGENER: G=gluten • L=laktos • S= soja • N=nötter • Ä=ägg

Burgare 235:-

Vid allergier, vänligen
fråga vår personal.

BRASSERIETS TRIPPLE CHEESE (G;L;S)

Grovmalen svensk högrev från Bjursunds slakteri med Jack Daniel's-dressing, getost, cheddar, parmesan, bacon, picklad rödlök, sallad och tomat serveras med lökringar, pommes frites och dipp.

BRASSERIETS SPICY KOREAN CHICKEN BURGER (G;L;Ä;S)

Pankopanerad kycklingfilé, cheddarost, sallad, picklad rödkål, lökchutney, jalapeño, kimchi, och majonnäs serveras med lökringar, pommes frites och dipp.

VEGETARISK TRIPPLE CHEESEBURGER (G;L;Ä;N)

Med haloumi, cheddar och brieost, sallad, tomat, lökchutney, rostade pinjenötter och srirachadressing, serveras med lökringar, pommes frites och dipp.

BRASSERIETS VEGANBURGARE (G)

Vegetarisk färs med kryddor, sallad, picklad rödkål, mix cocktailtomater, paprika, balsamico lökchutney, vegansk ost, veganaolidressing, serveras med lökringar, pommes frites och vegansk sojamajo dipp.

Asian Fusion Street Foods

(Alla streets foods och såser är hemmagjorda)

SHANGHAI-VÅRRULLAR (G;Ä;S)

179:-

Hemmagjorda friterade köttfärsvårrullar på nötkött serveras med två olika dippsåser och kryddig pommes.

GOW GEE DUMPLINGS (S;G)

225:-

Hemmagjorda stekta köttfärsdumplings på blandfärs med grönsaker. Serveras med ljummet sushiris, sojadippsås och chiliolja.

DAKGANGJEONG (Koreansk popcorn chicken, medium spicy) (G;Ä;S)

259:-

Krispig kycklingfilé blandad i koreansk sås med riskaka (Tteok), toppad med sesamfrön och salladslök. Serveras med ångat bröd.

BAO BUNS (steamed buns) (G)

225:-

Två små hemmagjorda ångade bröd, serveras med krispig kyckling, färska grönsaker, rischips och två dressingar.

All vår kött är noggrant utvald från Bjursunds slakteri. Kött som smakar helt enkelt bättre, med passion för kvalitet.

ALLERGENER: G=gluten • L=laktos • S= soja • N=nötter • Ä=ägg

Brasseriets Surdegspizza

Vid allergier, vänligen
fråga vår personal.

POMODORO (L;Ä;G)	179:-
Kryddig tomatås, mozzarellaost, kalamataoliver och cocktailtomater. Toppad med ruccola, parmesan, balsamico och tryffelmajonnäs.	
LÖJROM (L;G)	219:-
Handskalade räkor, crème fraiche, parmesanost, löjrom, stenbitsrom, hackad rödlök och dill toppad med citronskivor.	
CHÈVRE (L;G;N)	189:-
Kryddig tomatås, krispig kyckling, mozzarellaost, chèvreost, rödbetor, honung och valnötter. Toppad med ruccola och balsamico.	
PEPPERONI (L;Ä;G)	189:-
Kryddig tomatås, mozzarellaost, cocktail mozzarella, pepperonikorv, rödlök och grön paprika. Toppad med parmesanmajodressing och hackad persilja.	
VEGAN (G)	165:-
Olja- och timjanröra, veganost, paprika, picklad rödlök, spenat och vegan aioli.	
FRUTTI DI MARE (L;G)	195:-
Kryddig tomatås, mozzarellaost, tigerräkor, musslor, vitlök, lök, persilja och citronolja.	
BIANCO (G;L;N)	189:-
crème fraiche, chèvre, valnötter, honung och fikon	
DI PARMA (G;L;Ä)	189:-
crème fraiche, parmesan, prosciutto och ruccola	

Risotto

SVAMPRISOTTO (L;Ä)	219:-
Krämig risotto med portabello, ostronskivling, färska champinjoner, schalottenlök, bladspenat och parmesan.	
KYCKLINGRISOTTO (G;L;Ä)	235:-
Krämig risotto toppad med krispig kycklingfilé panerad med parmesan, sparris, lök, körsbärstomater, spenat, salladslök och parmesanost.	

Pasta

FRUTTI DI MARE (G;L;Ä)	225:-
Linguinepasta med tigerräkor, musslor, vitlök, chili, vitt vin, spenat och basilika. Toppad med parmesan och hackad persilja.	
PEPPARBIFF PASTA	225:-
Krämig pepparsås, rödvin, grädde, svampar, paprika, spenat och persilja. Toppad med parmesanost.	
CARBONARA (G;L;Ä)	189:-
Krämig pasta med sidfläsk, grädde och äggulor toppad med riven parmesan och ruccola.	
HUSETS LASAGNE (G;L;Ä)	179:-
Hemmagjord lasagne på nötfärs. Gratinerad med béchamelsås och mozzarella. Serveras med grädde- och tomatås, ruccola och parmesan.	

All vår kött är noggrant utvald från Bjursunds slakteri. Kött som smakar helt enkelt bättre, med passion för kvalitet.

ALLERGENER: G=gluten • L=laktos • S= soja • N=nötter • Ä=ägg

Brasserie poké bowls 219:-

Serveras med sushiris

KYOTO (S; Ä; G)

Glaserad halstrad tonfisk, sushiris, kål, kimchi, edamame, salladslök, avokado, mango, sjögrässallad, picklad rödlök, gurka, morötter, tomater, groddar, koriander, sesamfrön, nori och chilimajo.

KAWASAKI (S; Ä; G)

Varmrökt lax, sushiris, kål, kimchi, edamame, salladslök, avokado, mango, sjögrässallad, picklad rödlök, gurka, morötter, tomater, groddar, koriander, kimchi (stark), sesamfrön, nori, marinerat ägg, gochujangsås (stark) och majonnäs.

SAITAMA (VEGAN) (G)

Bönschnitzel, sushiris, kål, edamame, salladslök, avokado, mango, picklad rödlök, gurka, morötter, tomater, groddar, koriander, gochujangsås (stark) och vegan sojamajo.

OSAKA (G; Ä; S)

Krispig kyckling, salladskål, rödkål, morötter, edamebönor, mango, inlagdrödlök, salladslök, kimchi, sjögrässallad, koriander, avokado, gurka, chilimajo och sesamfrön.

Vid allergier, vänligen
fråga vår personal.

Sallad

BRASSERIETS CAESARSALLAD (G; L; Ä)

Välj mellan: KRISPIG KYCKLING **eller** HALLOUMI

179:-

Välj mellan: RÄKOR **eller** VARMRÖKT LAX

189:-

Serveras med bacon, vitlöksrostade krutonger med parmesan.

Barnmeny

LASAGNE

79:-

PANNKAKOR

69:-

Serveras med vispgrädde och sylt.

Efterrätter

Välkommen fram till kassan för att se vad vi har för gott att välja mellan.

Digestif

BAILYS COFFEE MMED SALT CARAMEL

149:-

AMARETTO SOUR

149:-

ESPRESSO MARTINI

149:-

COGNAC 4CL

125:-

ALLERGENER: G=gluten • L=laktos • S= soja • N=nötter • Ä=ägg

