



BRASSERIET • LOUNGE • DINNER • COFFEE

À LA CARTE

Bordsbokning:
011-470 20 20

Vid allergier, vänligen
fråga vår personal.

FÖRRÄTTER

SKAGENTOAST (G;L)	175:-
Skagenröra på handskalade räkor och löjrom på grillat vitlöksbröd garnerat med picklad lök och cocktailtomater.	
CHÈVRE CHAUD (G;L;N)	169:-
Chèvreost på rostad bröd med valnötter, honung, rödbetor och balsamico.	
VITLÖKSBRÖD (G;L)	110:-
Grillat vitlöksbröd serveras med aioli och oliver.	

VARMRÄTTER

GRILLAD ENTRECÔTE (250g) (Ä)	395:-
Hängmörad entrecôte från Bjursunds slakteri med rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites, ugnstrostad spetskål och marinerade cocktailtomater.	
BULGOGI TALLRIK (S)	325:-
Koreanskinpirerad rätt med strimlad grillad entrecôte marinerad i sesamolja, soja och vitlök. Serveras med sushiris, bulgogisås, kimchi, frästa grönsaker och toppad med koreansk barbequesås (stark).	
BRASSERIETS GRILLADE KYCKLINGSPETT (medium stark) (L;S)	269:-
Grillad marinerad kycklingfilé på spett med fetaoströra, ajvar, marinerade cocktailtomater, ugnstrostad spetskål och pommes.	
RÖKTA RÄKOR 500G	269:-
Serveras med grillad focaccia bröd och aioli.	
BAGARSTUGANS FISK- OCH SKALDJURSGRYTA (L;G;Ä)	229:-
Kryddig gryta med sej, lax, blåmusslor, räkor, vitt vin, saffran, fänkål och rotfrukter, serveras med grillat vitlöksbröd och toppad med aioli.	
RÄKA MED POMMES	195:-
Toppas med salladslök. Välj mellan aioli eller chilimajo.	

PASTA

FRUTTI DI MARE (G;L;Ä)	195:-
Linguinepasta med tigerräkor, musslor, vitlök, chili, vitt vin och basilika. Toppad med parmesan och hackad persilja.	
PEPPARBIFF PASTA	195:-
Krämig pepparsås, rödvin, grädde och svampar. Toppad med parmesanost och ruccola.	
ITALIENSK KÖTTBULLAR (G;L;Ä)	195:-
Spaghettipasta med hemmagjorda italienska köttbullar i tomatsås med cocktail mozzarella, mix cocktailtomater och färsk basilika, toppad med ruccola och parmesan.	
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 tomatsås, ruccola och parmesan..	

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

Vid allergier, vänligen
fråga vår personal.

RISOTTO

FRUITTI DI MARE RISOTTO (Ä;L)

Tigerräkor, musslor, vitlök, basilika, vitt vin, hummerfond, tomatsås och körsbärstomater.
Toppad med parmesanost och hackad persilja.

219:-

BIFF TRYFFEL RISOTTO (Ä;L)

Krämig strimlad biff risotto med tryffelolja, lök, svampar och rödbetor.
Toppad med parmesan, cocktailtomater och ruccola.

219:-

SVAMPRISOTTO

Krämig risotto med portabello, ostronskivling, färska champinjoner, schalottenlök, bladspenat och parmesan.

219:-

KYCKLINGRISOTTO (G;L;Ä)

Krämig risotto toppad med krispig kycklingfilé panerad med parmesan, lök, körsbärstomater, spenat, salladslök och parmesanost.

219:-

BURGARE

BRASSERIETS TRIPPLECHEESE (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 friterade lökringar, pommes frites och dipp.

209:-

CHEF'S BURGER (G;L;Ä;N)

Grovmalen svensk högrev från Bjursunds slakteri med, ruccola, mix cocktailtomat, picklad rödkål, balsamico lökchutney, cheddarost, bacon, jalapeño och parmesanmajodressing, serveras med friterade lökringar, pommes frites och dipp.

209:-

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

Pankopanerad kycklingfilé, sallad, picklad rödkål, lökchutney, jalapeño, kimchi, och koreansk barbecuedressing serveras med friterade lökringar, pommes frites och dipp.

209:-

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

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

195:-

BRASSERIETS VEGANBURGARE (G)

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

209:-

BRASSERIETS SMASH BURGER

Sallad, jalapeño, tomat, lök, mild chili dressing, bacon och cheddarost.
Serveras med pommes frites, dipp och lökringar.

209:-

SMASH ADAM

Smashburgare med inlagd rödkål, cheddar, bacon, friterade lökringar, tomat och chilimajo.
Serveras med pommes frites och dipp.

209:-

BARNMENY

LASAGNE

79:-

PANNKAKOR

69:-

Serveras med vispgrädde och sylt.

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

Vid allergier, vänligen
fråga vår personal.

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:-

VÄLJ MELLAN: Krispig kyckling (G;Ä;L) / Halstrad tonfisk (S) / Char-siu marinerad tofu (S)

Två små hemmagjorda ångade bröd, serveras med färsk grönsaker, rischips och två dressingar.

ASIAN STREET FOOD PLATTER (G;Ä;S) 265:-

Vår hemmagjorda köttfärsvårrulle, marinerade små grillspett, dumplings, samosa, kikiam,

friterad lökringar och kryddad pommes frites serveras med två olika dippsåser.

YOUKHANNA RAMEN (S;Ä;G) TIGERRÄKOR 169:- / ENTRECÔTE 195:-

Nudelramen med hemmagjord köttbuljong, salladskål, shiitakisvamp, morötter, oystersås, böngroddar,

salladslök och kokt ägg. Toppad med nori sjögräs, gräslök och vitlöksolja.

BRASSERIETS ASIAN FUSION SALLAD

Färsk Juliennegrönsaker med rödkål, salladskål, zucchini, gurka, morötter, paprika, edamame, salladslök, inlagd rödlök, groddar och kokt ägg. Serveras med bröd och valfri dressing.

VÄLJ MELLAN:

KRISPIG KYCKLING (G;L;Ä) 145:-

HANDSKALADE RÄKOR 155:-

VARMRÖKT LAX 155:-

HALOUMI 145:-

FALAFEL 145:-

DRESSINGAR:

- Asiatick vinegrette (S;G)
- Mango Raja (L)
- Aioli (Ä)
- Rhode Island (Ä)
- Crème fraiche (L)
- Vegan sojamajonnäs
- Srirachamajo (Ä)

EFTERRÄTTER

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

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

SURDEG FLATBREAD PIZZA

Vid allergier, vänligen
fråga vår personal.

POMODORO (L;Ä;G)

Kryddig tomatsås, mozzarellaost, kalamataoliver och cocktailtomater.
Toppad med ruccola, parmesan, balsamico och tryffelmajonnäs.

124:-

LÖJROM (L;G)

Handskalade räkor, crème fraiche, parmesanost, löjrom, stenbitsrom, hackad rödlök och dill toppad med citronskivor.

174:-

CHÈVRE (L;G;N)

Kryddig tomatsås, krispig kyckling, mozzarellaost, chèvreost, rödbetor, honung och valnötter.
Toppad med ruccola och balsamico.

164:-

PEPPERONI (L;Ä;G)

Kryddig tomatsås, mozzarellaost, cocktail mozzarella, pepperonikorv, rödlök och grön paprika.
Toppad med parmesanmajodressing och hackad persilja.

154:-

VEGAN (G)

Olja- och timjanröra, veganost, paprika, picklad rödlök, spenat och vegan aioli.

154:-

FRUTTI DI MARE (L;G)

Kryddig tomatsås, mozzarellaost, tigerräkor, musslor, vitlök, lök, persilja och citronolja.

164:-

PROSCIUTTO CAPRESSE (L;G;N)

Kryddig tomatsås, prosciutto, mozzarellaost, cocktail mozzarella, mixcocktailtomater, färsk basilika
toppad med pesto.

154:-

NUTELLA DESSERT (L;G;N)

Nutella, vit choklad, färska bär och kokoschips.

154:-

BRASSERIE POKÉ BOWLS

Serveras med sushiris

TOKYO (S;Ä;G)

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

165:-

SEOUL (S;Ä;G)

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

165:-

BUDDAH (VEGAN) (S;G)

Marinerad krispig tofu, sushiris, kål, edamame, salladslök, avokado, mango, picklad rödlök, gurka, morötter,
tomat, groddar, koriander, gochujangsås (stark) och vegan sojamaajo.

165:-

SÖDERMARKS BOWL

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

175:-

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

DRYCK

Presskaffe	35:-
Té	35:-
Latte	42:-
Cappuccino	35:-
Espresso enkel/dubbel	25:-/35:-
Läsk	35:-
Mineralvatten Whila	30:-
Nektar	45:-
Fläder, Hallon, Jordgubb & Äpplemust	
Fransk Lemonad	45:-
Granatäpple, Apelsin, Cola, Citron, Mandarin eller Grapefrukt	

ÖL

Fatöl 40cl	72:-
Bryggmästarens Bästa Pilsner <i>Vimmerby</i> 5,0%	
Starköl 33cl	65:-
Peroni Nastro Azzurro <i>Italien</i> 5,2%	
Brewdog Punk IPA <i>Skottland</i> 5,6%	
Cape Point Pale Ale <i>Sydafrika</i> 5,1%	
Cape Point Lager <i>Sydafrika</i> 5,1%	
Ginger Joe London 4%	
Starköl 50cl	75:-
Bryggmästarens Bästa Pilsner Ljus lager <i>Vimmerby</i> 5,0%	
Zlatopramen <i>Tjeckien</i> 4,9%	
Fuller's Black Stout 4,5%	
Fuller's India Pale Ale <i>Storbritannien</i> 5,3%	
Fuller's London Pride <i>Storbritannien</i> 4,7%	
Spaten Hell <i>Tyskland</i> 5,2%	

CIDER

Rekorderlig Premium Botanicals 4,0%	69:-
Rekorderlig Jordgubb Lime 4,5%	69:-

VINER

Röda viner

Botanicum Ibericum

75:-/glas 299:-/flaska

URSPRUNG: Spanien / **DRUVOR:** Tempranillo/Merlot

SMAK: Ett frukt drivet vin med doft och smak av svarta vinbär, plommon och kryddor. Balanserat med medeltanniner och kryddig eftersmak.

Camden park

99:-/glas 389:-/flaska

URSPRUNG: South Australia, Australien / **DRUVOR:** 50% Shiraz & 50 Grenache

KARAKTÄR: Doft av blodapelsin, lakrits, hallon, och blåbär. Fin och intensiv frukt med smak av hallon, biggaråer, choklad, vanilj, och blåbär. Balanseras upp av en fin syra, välintegrerade tanniner, och fin eftersmak.

Lamberti Ripasso

129:-/glas

URSPRUNG: Italien / **DRUVOR:** Corvina/Rondinella/Molinara

SMAK: Ett mjukt och fylligt vin med kryddig smak och fatkaraktär samt inslag av mogna röda och mörka bär, choklad, lagerblad, vanilj och fat.

Le Chat Grenache

129:-/glas

URSPRUNG: Frankrike / **DRUVOR:** Grenache

SMAK: Ett mjukt och elegant vin med djup rubinröd färg. Smaken är koncentrerad med inslag av röda och mörka bär, en fin kryddighet och frisk syra.

Vita viner

Botanicum Ibericum

75:-/glas 299:-/flaska

URSPRUNG: Spanien / **DRUVOR:** Macabeo/Chardonnay

SMAK: Ett frukt drivet vin med en blandning av gula äpplen, mandel och gul stenfrukt i doft och smak. Balanserat med grapefrukt i eftersmaken.

Riesling Last Night

99:-/glas

URSPRUNG: Tyskland / **DRUVOR:** Riesling

SMAK: En klassiker! Päron, persika och aprikos blandas med påtaglig mineralitet och frisk syra!

W2 Riesling-Pinot Gris

129:-/glas

URSPRUNG: Frankrike / **DRUVOR:** Riesling/Pinot Gris

SMAK: Friskt och fruktigt med inslag av citrus, päron, gul stenfrukt, mineral och örtekryddor. En lätt restsötma som balanseras av den friska syran och en touch kryddor.

Lamberti Pinot Grigio 12%

129:-/glas

URSPRUNG: Italien / **DRUVOR:** Pinot Grigio

SMAK: Ett torrt, friskt och fruktigt vin med ungdomlig smak och inslag av persika, päron, äppelblommor, örter och citrus.

Rosé viner

Rosé Montgravet

99:-/glas 385:-/flaska

URSPRUNG: Frankrike / **DRUVA:** Cinsault

SMAK: Torr, mycket frisk och bärig smak, med inslag av mineraler.

Mousserande

Piccini Prosecco

99:-/glas 385:-/flaska

URSPRUNG: Italien / **DRUVOR:** Glera

SMAK: Blommig i doft och smak av persika och honungsmelon. Fruktigt och friskt med mjuka och små bubblor.

Prosecco Rosé

119:-/glas 469:-/flaska

Special Cuvée Brut

699:-/flaska

URSPRUNG: Frankrike / **DRUVOR:** Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier

SMAK: Torr och mycket smakrik med inslag av rostat bröd.

BRASSERIETS DRINKAR

Blue lagoon	119:-
P2	119:-
Brasseriet bubblor	119:-
Negroni	119:-
Gin och Tonic	119:-
Mojito	129:-
Spring in Paris	129:-
Passoã Tonic	119:-
Espresso Martini	129:-
San Francisco	129:-
Frozen Strawberry Margharita	139:-
Margharita	139:-
Aperol Spritz	129:-
Baileys coffe	129:-
Irish coffee	129:-
Kaffe Karlsson	129:-



