

SNACKS

Nocellara oliver

Nocellara olives 65:-

Valencia mandlar smaksatta med tryffel & paprika

Valencia almonds flavoured with truffle & paprika 65:-

Vitlöksbröd på surdegsbröd - färska örter, parmesan & jalapeño-aioli (2p)

Garlic bread - fresh herbs, parmesan & jalapeño-aioli 125:-

Chips / Chips 55:-

Vispad ricotta med apelsin- & chilihonung, grillat bröd, Marcona-mandlar

Whipped ricotta, orange and chili honey, grilled bread, Marcona almonds

135:-

Potatiskaka med löjrom & crème fraiche, toppad med gräslök

Potato cake with vendace roe, crème fraiche & chives

195:-

PRE DINNER COCKTAIL

SPICY MANGO MARGARITA

Tequila, Cointreau, lime juice, sockerlag, mango purée, Tabasco, spicy tonic

155:-

BASILIC CLOUD

Ljus rom, citronjuice, basilikasockerlag, kokosskum

155:-



BRASSERIE ERIK

STARTERS

VITLÖKSBRÖD (2p)

Vitlöksbröd på surdegsbröd serveras med färska örter, parmesan och jalapeño-aioli

Garlic bread served with fresh herbs, parmesan and jalapeño-aioli

125:-

SKALDJURSTOAST

Hummer- & räkröra serveras med löjrom, smörstekt brioche, citronconfit- & wasabi-aioli,

Tellicherrypeppar och picklad lök

Lobster and shrimp served with bleak roe, butter-fried brioche, lemon and wasabi-aioli, Tellicherry-pepper and pickled onion

220:-

RÅBIFF

Finhackat innanlår med pepparrotskräm, kapis, rödbeta, cornichons och gravad äggula

Finely chopped beef topside with horseradish cream, capers, beetroot, cornichons, and cured egg yolk

215:-

KALIX LÖJROM

Smörstekt brioche från eget stenugnsbageri serveras med crème fraîche, rödlök, gräslök, citron och

Kalix löjrom (30g)

Butter-fried brioche from our bakery served with crème fraîche, red onion, chives, lemon, and bleak roe (30g)

295:-

STRACCIATELLA DI BURRATA

Stracciatella di burrata med svarta oliver, sparris och basilikakräm, toppad med saltrostade pistagenötter och olivolja

Stracciatella di burrata with black olives, asparagus, basil cream, salted roasted pistachios, and olive oil

185:-

TONFISK TARTAR

Tonfisk serveras med mango, gurka, chili, sojakräm & rispapper

Tuna with mango, cucumber, chili, soy cream, and crisp rice paper

225:-

MAIN COURSES

SMÖRSTEKT TORSK

Smörstekt torskrygg med blomkålspuré, broccolini, saltrostade hasselnötter, hollandaise

Butter-fried cod fillet with cauliflower purée, broccolini, salt-roasted hazelnuts & hollandaise sauce

395:-

SPARRIS RISOTTO

Risotto serverad med grön sparris, parmesan, marcona mandel och crudité

Risotto served with green asparagus, Parmesan, Marcona almonds, and crudités

285 :-

ENTRECÔTE

Serveras med brynt smör och krossade hasselnötter, och pommes frites toppad med riven Parmesan

Ribeye served with browned butter, crushed hazelnuts & French fries topped with grated Parmesan

Black Angus | Grain fed | 200 days

440:-

BAKAD LAMMFILE

Serveras med rotselleripuré, rosmarinsky, glacerade morötter & potatisterrin

Roasted lamb fillet served with celeriac purée, rosemary jus, glazed carrots & potato terrine

375:-

MOULE À LA CRÈME

Serveras med champagnegrädde, jalapeño-aioli, grillad lökolja & bröd

Mussels served with champagne crème, jalapeño-aioli, grilled onion oil & bread

Pommes frites - 50:-

275:-

OXFILE

Grillad oxfilé serveras med grönpepparsås, sparris, silverlök och potatisgratäng

Grilled beef tenderloin served with green peppercorn sauce, asparagus, pearl onions, and potato gratin.

Black Angus | Grain fed | 200 days

495:-

SIDES

- Örtsallad 45:-
- Pommes frites 50:-
- Smashad potatis 45:-
- Bearnaisesås 45:-

DESSERTS

LEMON CURD

Lemoncurd, råörda rabarber, blåbärskräm toppad med maräng och färska bär

Lemon curd, poached rhubarb, blueberry cream topped with meringue with fresh berries

135:-

CHOKLADCRÈMEUX

Chokladcrèmeux serveras med saltkola, hallon, färskostkräm & saltade kaksmulor

Chocolate crèmeux served with salted caramel, raspberries, cream cheese frosting & salted crumble

115:-

MARÄNGSVISS (2 P)

Banan, vaniljglass, chokladsås, grädde, maräng, rostade mandlar, inkokta hallon & bär

Banana, vanilla ice cream, chocolate sauce, cream, meringue, roasted almonds, stewed raspberries & berries

220:-



BRASSERIE ERIK