

SNACKS

Nocellara oliver

Nocellara olives 65:-

Valencia mandlar smaksatta med tryffel & paprika

Valencia almonds flavoured with truffle & paprika 65:-

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

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

Chips / Chips 55:-

PRE DINNER COCKTAIL

43 SOUR

Likör 43, cointruen, apelsin, citron, foam

155:-

BASILIC CLOUD

Ljus rom, citronjuice, basilikasockerlag, kokoskum

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 shrimps served with bleak roe, butter fried brioche, lemon- & wasabi-aioli, tellicherry pepper and pickled onion

220:-

OXFILÉ TARTAR

Finhackad oxfilé, krassemajonäs, picklad rödbeta, gravad äggula, vårlök, rödbetschips, soja och mandel

Finley chopped beef tenderloin, served with cress mayonnaise, pickled beetroot, cured egg yolk, spring onion, beetroot crisps, soy, almond

205:-

KALIX LÖJROM

Smörstekt brioche från eget stenugnsbageri serveras med crème fraîche, rödlök, gräslök, citron och Kalix löjrom (30g)

Kalix löjrom (30g)

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

295:-

BETOR

Ugnsbakade rödbetor med hallon och gräddädel

Roasted beets with raspberries and creamy blue cheese

175:-

MAIN COURSES

SKREI TORSK

Grillad torsk serveras med rostad svartrotpuré, bellaverde, svartkål, chablissås och forellrom

Grilled cod served with roasted salsify purée, bellaverde broccoli, tuscan kale, chablis sauce and trout roe

395:-

SVAMPRIOTTO

Risotto serveras med svartkål, stekt ostronskivling, rostade hasselnötter, riven parmesan, picklad silverlök och färskriven vintertryffel

Risotto served with black kale, sautéed oyster mushrooms, saltroasted hazelnuts, grated parmesan, pickled silver onion and freshly shaved winter truffle.

285 :-

ENTRECÔTE

Serveras med rödvinsås, stekt grönkål och pommes frites med riven parmesan

Entrecote served with red wine sauce, sautéed kale, and french fries topped with grated parmesan.

Black Angus | Grain fed | 200 days

440:-

HJORTINNERFILLÉ

Serveras med morotspuré, västerbottenkrokett, svartavinbär, shiitake svamp, stek lök och madeirasås

Served with carrot purée, Västerbotten potato croquette, blackcurrant, shiitake mushrooms, red pearl onions, and Madeira sauce.

375:-

FISK & SKALDJURSSOPPA

Lax, långa, blåmusslor serveras med vitlöksbröd, jalapeño-aioli och zucchini

Fish & seafood soup served with salmon, ling, mussels, garlic bread, jalapeño-aioli, and zucchini.

315:-

OXFILE

Serveras med krokett på oxsvans och anklever, tryffelsky, svampvariation och pommes Anna

Beef tenderloin with an oxtail and foie gras croquette, truffle jus, seasonal mushrooms, and pommes Anna

Black Angus | Grain fed | 200 days

495:-

SIDES

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



BRASSERIE ERIK

DESSERTS

CHEESECAKE

Vispad cheesecake, inkokt äpplen & smuldeg

Whipped cheesecake, stewed apples & crumble

135:-

CHOCKLADCREMEUX

Chokladcremeux 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, maränger, rostade mandlar & bär

Banana, vanilla ice cream, chocolate sauce, cream, meringue, roasted almond & berries

220:-



BRASSERIE ERIK