

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:-

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:-

The logo consists of the letters 'E' and 'K' in a stylized, serif font. The 'E' is larger and positioned to the left of the 'K'. Both letters are filled with a gradient of brown and gold colors.

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:-

OXFILÉ CARPACCIO

Serveras med tryffelmajonnäs, saltrostade hasselnötter och parmesan

Beef carpaccio served with truffle mayonnaise, saltroasted hazelnuts and parmesan

205:-

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:-

BURRATA

Burrata med apelsin och sparris, toppad med saltrostade pistagenötter & olivolja

Burrata with orange and asparagus, topped with salted roasted pistachios & olive oil

175:-



BRASSERIE ERIK

MAIN COURSES

RÖDINGFILÉ

Smörstekt rödingfilé med Sandefjordssås, sparris, majrova escabeche, glacerad spetskål och örtslungad potatis

Arctic char with Sandefjord sauce, asparagus, rutabaga escabeche, glazed pointed cabbage, and herb-buttered potatoes
395:-

ROTSSELLERI

Ugnsbakad rotselleri serverad med jordärtskocka, morot, krispig grönkål och luftigt getostskum

Oven-roasted celeriac served with Jerusalem artichoke, carrot, crispy kale, and airy goat cheese foam
285 :-

ENTRECÔTE

Serveras med grön sparris, ramslöksskum och pommes frites toppad med riven parmesan

Ribeye served with green asparagus, ramson foam and French fries topped with grated parmesan

Black Angus | Grain fed | 200 days

440:-

LAMMRACK

Serveras med bordelaise, betor, morotspuré, vårprimörer, rostad potatis

Lamb rack served with bordelaise sauce, beets, carrot purée and spring vegetables and roasted potatoes

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:-

OXFILÉ

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:-



BRASSERIE ERIK

DESSERTS

CHEESECAKE

Vispad cheesecake, inkokta äpplen & smuldeg

Whipped cheesecake, stewed apples & crumble

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, marängar, rostade mandlar, inkokta hallon & bär

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

220:-



BRASSERIE ERIK