

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:-

Potatiskaka med löjrom & crème fraîche, toppad med gräslök

Potato cake with vendace roe, crème fraîche & chives 195:-

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 vendace roe, butter-fried brioche, lemon- & 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:-

KANTARELLTOAST

Smörstekt levain från eget bageri med smörstekta kantareller, lagrad Västerbottensost och crème double

House-baked levain, butter-sautéed chanterelles, aged Västerbotten cheese and crème double

225:-

MAIN COURSES

RÖDINGFILÉ

Rödingfilé med stekta kantareller, spritärtor, chili-burre blanc och dillslungad potatis

Pan-Seared Arctic Char Fillet with sautéed chanterelles, green peas, chili beurre blanc, and dill-tossed potatoes.

395:-

ROSTAD JORDÄRTSKOCKA

Ugnsrostad jordärtskocka med palsternackspuré, picklad blomkål, bakad lök och jordärtskockschips

Roasted Jerusalem artichoke with parsnip purée, pickled cauliflower, baked onion, and Jerusalem artichoke crisps.

285:-

ENTRECÔTE

Entrecôte med rödvinssås, stekta trattkantareller och pommes frites toppade med riven parmesan

Ribeye with Red wine jus, sautéed funnel chanterelles, and Parmesan fries.

Black Angus | Grain-fed | 200 days

465:-

GRILLAD IBÉRICO SECRETO

Grillad Ibérico Secreto med palsternackspuré, chimichurri, gemsallad och smahed potatis

Ibérico Secreto with parsnip purée, chimichurri, and baby gem lettuce with smashed potatoes

395:-

MOULES À LA CRÈME

Blåmusslor med champagnegrädde, jalapeño, grillad lökolja, bröd och jalapeño aioli

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

Pommes frites - 50:-

275:-

OXFILÉ

Grillad oxfilé med grönpepparsås, haricots verts, silverlök och potatisgratäng

Grilled beef tenderloin with green peppercorn sauce, haricots verts, pearl onions & 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 på brynt smör med färska bär

Whipped cheesecake with poached apples, brown butter crumble, and fresh berries.

130:-

CHOKLADCRÉMEUX

Chokladcrèmeux med saltkola, hallon, färskostkräm och saltade kaksmulor

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

135:-

MARÄNGSVISS (2P)

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

Banana, vanilla ice cream, chocolate sauce, cream, meringue, Vanilla-poached raspberries, roasted almonds & berries

220:-



BRASSERIE ERIK