



AFTERWORK

NÅGOT GOTT ATT ÄTA

Chèvre Toast 99 kr

Gratinerad chèvreost med honung, valnötter och syrade rödbetor på surdegsbröd med sallad

Toast Skagen 109 kr

Klassisk toast på smörstekt surdegsbröd med skagenröra, rom och dill

Räksallad 129 kr

En fräsch blandsallad med handskalade räkor, paprika, tomat, rödlök, citron, vinägrett & aiolidressing

Brasserieburgare 129 kr

Vår egen hamburgare på högrev med cheddarost, syrad rödlök, sallad och tryffeldressing. Serveras med pommes frites och aiolidip

Rödbetsburgare 129 kr

Rödbetsburgare med cheddarost, syrad rödlök, sallad, tryffeldressing serveras med pommes frites samt aioli

Moules Frites med Aioli 149 kr

Vitvinskokta Blåmusslor med persilja, grädde, vitlök serveras med pommes frites och aioli

NÅGOT UPPFRISKANDE ATT DRICKA

VIN 18 cl / flaska

Husets vita 49 kr / 199 kr

Husets röda 49 kr / 199 kr

BUBBEL 16 cl / flaska

Husets Prosecco 69 kr / 299 kr

Husets Prosecco Rosé 69 kr / 299 kr

ÖL 40cl

Estrella Galicia 49 kr

TT Original Lager 49 kr

NI FÅR ÄVEN BESTÄLLA MAT
OCH DRYCK FRÅN
ORDINARIE MENYER



Alla helgfria vardagar t.o.m. 18.30

AFTERWORK



APERITIF / FÖRDRINK

Dry Martini 109 kr

Gordons Gin, Dry Vermouth, oliver

Whiskey Sour 109 kr

Bulleit's Bourbon, citronjuice, sockerlag, äggvita, Angustura bitter

Limoncello & Bubbles 109 kr

Limoncello, Prosecco

Cosmopolitan 119 kr

Smirnoff Citronvodka, Cointreau limejuice, tranbärsjuice

B&E 119 kr

Gordons Gin, St Germain, citronjuice, sockerlag, äggvita, basilikablada

OST & CHARK

Ostbricka 105 kr

Utvalda ostar med kvittenmarmelad och valnötter

Dryckesrekommendation:

Öl: Duvel, 75cl 229 kr

Vin: Painters Bridge Zinfandel 89 kr / 359 kr

Charkuteribricka 105 kr

En blandning av våra favoritcharkuterier

Dryckesrekommendation:

Öl: Bernard Amber 68 kr

Vin: Soprasasso Valpolicella, Ripasso 109 kr / 439 kr

Mixbricka 139 kr

En blandning av ostar och charkuterier med oliver

Dryckesrekommendation:

Öl: Estrella Galicia 62 kr

Vin: Les Coteaux, Côtes du Rhone Villages 105 kr / 420 kr

FÖRRÄTTER

Gratinerat Vitlöksbröd 69 kr

Dryckesrekommendation:

Öl: Estrella Galicia 62 kr

Vin: Acquesi Cortese 95 kr / 399 kr

Chèvre Toast Petite 89 kr

Gratinerad chèvre på surdegsbröd med honung, valnötter och syrade rödbetor

Dryckesrekommendation:

Öl: Weihenstephaner 68 kr

Vin: The Cloud Factory Sauvignon Blanc 95 kr / 379 kr

Toast Skagen Petite 89 kr

Klassisk toast på bondbröd med skagenröra, rom och dill

Dryckesrekommendation:

Öl: Bitburger 68 kr

Vin: Castellblanc Brut 79 kr / 349 kr

Moules marinières 99 kr

Blåmusslor i vitvin, persilja, grädde, vitlök och bröd

Dryckesrekommendation:

Öl: Weihenstephaner 68 kr

Vin: MD Mathias Dahlgren Alsace Pinot Gris 119 kr / 479 kr

Gratinerad Hummer (halv) 139 kr

Med smak av vitlök och västerbottenost, serveras med vitlöksbröd och en salladsmix

Dryckesrekommendation:

Öl: Estrella Galicia 62 kr

Vin: Chablis Les Moineaux - / 649 kr

Är ni allergisk mot något?
Vänligen meddela serveringspersonalen!



TOAST & SMÖRGÅS

Chèvre Toast 129 kr

Gratinerad chèvre på surdegsbröd med honung, valnötter och syrade rödbetor

Dryckesrekommendation:

Öl: Weihenstephaner 68 kr

Vin: The Cloud Factory Sauvignon Blanc 95 kr / 379 kr

Toast Skagen 129 kr

Klassisk toast på smörstekt surdegsbröd med skagenröra, rom och dill

Dryckesrekommendation:

Öl: Bitburger 68 kr

Vin: Castellblanc Brut 79 kr / 349 kr

Rökta räkor 139 kr

En korg med hela rökta räkor serveras med aiolidip och stekt surdegsbröd

Dryckesrekommendation:

Öl: Sigtuna Organic Ale 79 kr

Vin: MD Mathias Dahlgren Alsace Pinot Gris 119 kr / 479 kr

Räksmörgås 159 kr

Handskalade räkor på surdegsbröd, toppad med majonnäs, dill och citron

Dryckesrekommendation:

Öl: Sigtuna Organic Ale 79 kr

Vin: MD Mathias Dahlgren Alsace Pinot Gris 119 kr / 479 kr

VEGETARISKT

Rödbetsburgare 149 kr

Rödbetsburgare med cheddarost, syrad rödlök, sallad, tryffeldressing serveras med pommes frites samt aiolidip

Dryckesrekommendation:

Öl: St: Eriks APA 79 kr

Vin: Bellingham Old Orchards Chenin Blanc 109 kr / 439 kr

Portabellorisotto 169 kr

En krämig risotto smaksatt med pesto och toppad med Portabellosvamp

Dryckesrekommendation:

Öl: Birra Morena 62 kr

Vin: Les Coteaux, Côtes du Rhone Villages 105 kr / 420 kr

Veganska morotsbiffar 169 kr

Serveras med rostade grönsaker och kikärtsaioli

Dryckesrekommendation:

Öl: St: Eriks APA 79 kr

Rött vin: Condado de Oriza Reserva 109 kr / 439 kr

Vitt vin: Bellingham Old Orchards Chenin Blanc 109 kr / 439 kr

Chèvre Salad 139 kr

En fräsch blandsallad med chèvreost, paprika, tomat och rödlök, toppad med valnötter och honung. Serveras med surdegsbröd

Dryckesrekommendation:

Öl: Lagunitas IPA 74 kr

Vin: MD Mathias Dahlgren Alsace Pinot Gris 119 kr / 479 kr

SALLADER

Salad Crevettes 145 kr

En fräsch blandsallad med handskalade räkor, paprika, citron, vinägrett & aioli

Dryckesrekommendation:

Öl: Sigtuna Organic Ale 79 kr

Vin: Riverstone Chardonnay - / 549 kr

Caesar Salad 139 kr

Gremolatamarinerad kyckling, bacon, tomat, krutonger, parmesanost, romansallad, rödlök och caesardressing

Dryckesrekommendation:

Öl: Lagunitas IPA 74 kr

Vin: MD Mathias Dahlgren Alsace Pinot Gris 119 kr / 479 kr

Chèvre Salad 139 kr

Se Vegetariskt.

ENKLARE RÄTTER



KÖTT

Entrecôte Matisse 229 kr

En saftig entrecote (Ekologisk från Finland) serveras med rödvinssås, pommes frites och bearnaisesås

Dryckesrekommendation:

Öl: Lagunitas IPA 74 kr

Vin: Bernard Series SMV - / 749 kr

Angus Boeuf Noir 229 kr

Mör och saftig Black Angus biff med körsbärstomater serveras med grönpepparsås och pommes frites

Dryckesrekommendation:

Öl: Lagunitas IPA 74 kr

Vin: Bernard Series SMV - / 749 kr

Filet du Champs 269 kr

Oxfilet (Ekologisk från Finland) serveras med råstektt färskpotatis, grillad sparris och rödvinssås

Dryckesrekommendation:

Öl: Lagunitas IPA 74 kr

Vin: La Cote Sauvage Cairanne 111 kr / 549 kr

Brasserieburgare 145 kr

Vår egen hamburgare på högreu serveras med cheddarost, syrad rödlök, sallad, tryffeldressing och pommes frites samt aiolidip

Dryckesrekommendation:

Öl: Bernard Amber Lager 68 kr

Vin: Painters Bridge Zinfandel 89 kr / 359 kr

Chiliburgare 145 kr

En saftig och lagom kryddig hamburgare på högreu med jalapenodressing, syrad rödlök, chiliost från Boxholm serveras med pommes frites och aiolidip

Dryckesrekommendation:

Öl: Lagunitas New Dogtown 69 kr

Vin: Soprasasso Valpolicella 109 kr / 439 kr

FISK & SKALDUR

Moules Frites med Aioli 169 kr

Vitvinskokta Blåmusslor med persilja, grädde, vitlök serveras med pommes frites och aioli

Dryckesrekommendation:

Öl: Estrella Galicia 62 kr

Vin: Chablis Les Moineaux - / 649 kr

Saumon Normandie 185 kr

Smörstekt lax med körsbärstomater, basilika & fetastostcrème serveras med örtröstad färskpotatis

Dryckesrekommendation:

Öl: Sigtuna Organic Ale 79 kr

Vin: Cave de Tain Crozes-Hermitage - / 499 kr

Färsk Halstrad Röding 219 kr

Serveras med rostade grönsaker, citronmajonnäs och dill

Dryckesrekommendation:

Öl: Sam Adams Boston Lager 62 kr

Vitt vin: Riverstone Chardonnay - / 549 kr

Rött vin: Condado de Oriza Reserva 109 kr / 439 kr

Gratinerad Hummer 238 kr

Med smak av vitlök och västerbottenost, serveras med vitlöksbröd och salladsmix

Dryckesrekommendation:

Öl: Sam Adams Boston Lager 62 kr

Vitt vin: Riverstone Chardonnay - / 549 kr

Rött vin: Condado de Oriza Reserva 109 kr / 439 kr

Brasserie Bouquet, det moderna brasseriet med inspiration från det franska och internationella köket. Vårt centrala läge, mitt i stadsvimlet och vår avslappnade atmosfär gör det enkelt att smita in och koppla av med ett glas vin eller för en smakfull och trivsamt middag med vännerna.



DESSERTS

Chokladterrin

79 kr

Serveras med hemmagjord fläder- och jordgubbssorbet och färska bär

Rekommenderat dessertvin:

Rocca Sveva Recioto di Soave. 59kr (8cl)

Crème Brûlée

79 kr

Klassisk Crème Brûlée serveras med färska bär

Rekommenderat dessertvin

Marco Fabio, Rioja. 69kr (8cl)

Gammaldags vaniljglass

69 kr

Med hemmagjord chokladsås, vispad grädde och färska jordgubbar

Rekommenderat dessertvin:

Rocca Sveva Recioto di Soave. 59kr (8cl)

Mörk chokladtryffel

39 kr

Rekommenderad dryck:

Kaffe och lagrad Rom

TILLBEHÖR

Pommes frites 30 kr

Råstekt potatis 30 kr

Örtrostad potatis 30 kr

Tomatsallad 30 kr

Paprika- och grönsallad 30 kr

Surdegsbröd 20 kr

SÅSER

Bearnaise 15 kr

Aioli 15 kr

Majonnäs 15 kr

Tryffeldressing 15 kr

Jalapenodressing 15 kr

Basilika- och fetaostcreme 15 kr

Rödvinsås 15 kr