

Brasserie Bouquet

Restaurant & Bar



~ Meny ~

Snacks & Side

CHILI- & VITLÖKSMARINERADE OLIVER (GF) (LF)	55 KR
VITLÖKSBRÖD (GF)	79 KR
med aioli	
ROTFRUKTSCHIPS GF (LF)	99 KR
med stenbitsrom, crème fraîche och dill	
POMMES MED AIOLI GF LF	69 KR
SIDE CAESAR (GF) (LF)	59 KR
Romansallad, tomat, rödlök toppad med caesardressing och riven parmesanost	

Våra snacks och förrätter passar perfekt som start på er middag - beställ en var eller flera att dela på!

Förrätter

BURRATA GF 119 KR
Burrata toppad med honungsrostade solrosfrön & valnötter serveras på en örtmarinerad sallad av mango & tomat
Öl: Birra Moretti - 79 kr
Vin: Sankt Anna Riesling - 115 kr / 459 kr

PETIT TOAST SKAGEN LF (GF) 119 KR
Klassisk skagenröra på smörstekt bröd toppad med stenbitsrom och dill
Öl: Weihenstephaner Hefe - 99 kr
Vin: Arnaud De Villeneuve Chardonnay Reserve - 129 kr / 499 kr

FRITERAD CAMEMBERT 129 KR
Friterad Camembert serveras på balsamicomarinerade päron toppad med granatäpplekärnor samt valnötter
Öl: Kronenbourg 1664 Blanc - 86 kr
Vin: Cava Ramiro II Brut Nature - 99 kr / 459 kr

STEAK TARTARE LF GF 135 KR
Rå hackad oxfile marinerad i sesamolja och koriander toppad med friterad lök serveras med wasabimajonnäs
Öl: Birra Moretti - 79 kr
Vin: Waipara Hills Pinot Noir - 135 kr / 539 kr

OST- & CHARKBRICKA (GF) (LF) 179 KR
En blandning av ostar och charkuterier serveras med oliver och saltiner

FÄRSKA OSTRON 38 KR/ST

Serveras med vinägrett och citron
Reservation för slutförsäljning



Champagne: Louis Roederer Collection - 1399 kr

Toast

TOAST SKAGEN LF (GF) 179 KR
Klassisk skagenröra på smörstekt surdegsbröd toppad med rom och dill, serveras med mixsallad, tomat och rödlök
Öl: Weihenstephaner Hefe - 99 kr
Vin: Arnaud De Villeneuve Chardonnay Reserve - 129 kr / 499 kr

CHÈVRETOAST (GF) 179 KR
Gratinerad chèvre på rostat surdegsbröd serveras med mixsallad, syrade rödbetor, rostade valnötter samt honung
Öl: Bitburger - 78 kr
Vin: Ijalba Tempranillo Bianco - 139 kr / 559 kr

RÄKSMÖRGÅS LF (GF) 189 KR
En ordentlig portion med handskalade räkor på dansk rågbröd med dillmajonnäs, tomat, gurka, ägg och citron
Öl: Amundsen Apocalyptic Thunder Juice - 109 kr
Vin: Baudouin Millet Chablis - 169 kr / 679 kr



Sallader

CAESAR SALAD (LF) (GF) 175 KR
Caesarsallad med marinerad kyckling, bacon, tomat, krutonger, parmesan och rödlök samt caesardressing
Öl: Brasseriets Pale Ale - 82 kr
Vin: Arnaud De Villeneuve Chardonnay Reserve - 129 kr / 499 kr

PRAWN CAESAR SALAD (LF) (GF) 185 KR
Caesarsallad med handskalade räkor, ägg, parmesan, krutonger, tomat och rödlök samt caesardressing
Öl: Kronenbourg 1664 Blanc - 86 kr
Vin: Saint Cosme Micro Cosme 125 kr / 499 kr

Vegetariskt & Vegan

PLANTBURGER LF (GF) 185 KR
Grillad vegansk plantburgare med vegansk cheddarost, avokado-kräm, rostad lök samt krispsallad serveras med pommes frites & tryffelcip *Går att få vegansk*
Öl: Bitburger - 78 kr
Vin: Ijalba Crianza 129 kr / 499 kr

BROCHETTE DE HALLOUMI GF 179 KR
Grillspett med halloumi och grönsaker, serveras med pommes frites och black garlic-dressing
Öl: Bitburger - 78 kr
Vin: Coté Mas Rosé 99 kr / 399 kr

Trerättersmeny



En klassisk brasseriekväll,
från förrätt till dessert.

459 kr

- * PETIT TOAST SKAGEN
- * GRILLAD OXFILÉ
- * CRÈME BRÛLÉE

Huvudrätter

Kött & Kyckling

BRASSERIETS BURGARE (LF) (GF) 185 KR

Grillad burgare på brioche, timjan- & tryffeldressing, cheddarost, friterad lök, krispig sallad & biffotomat serveras med pommes samt bearnaisesås

Öl: Brasseriets Pale Ale – 82 kr

Vin: Big Top Zinfandel – 119 kr / 479 kr

CLUB SANDWICH (LF) (GF) 199 KR

Brasseriets Club Sandwich på grillad svensk kyckling, dijonäs, sallad, inlagd gurka samt krispig bacon på rostat levainbröd

Öl: Bitburger – 78 kr

Vitt vin: Ijalba Tempranillo Bianco 139 kr / 559 kr

Rött vin: Carriere Pradal Domaine de la Massole Rouge 145 kr / 579 kr

BOOKMAKER TOAST (LF) (GF) 239 KR

Grillad oxfilé på surdegsbröd, med senapskrème, crispsallad, färskrivna pepparrot och rödvinsås, serveras med pommes och bearnaisesås

Öl: Lagunitas IPA – 99 kr

Vin: Château Grimont Cadillac 149 kr / 599 kr

KYCKLINGSCHNITZEL (LF) 199 KR

Frasig kycklingschnitzel serveras med pommes, ärtor, kaporis, grillad citron och rödvinsås, toppas med ört- & citronsmör

Öl: Bitburger – 78 kr

Vin: Waipara Hills Pinot Noir – 135 kr / 539 kr

PASTA SEDANINI 199 KR

Pasta med oxfilé och champinjoner i en krämig cognacsås toppad med riven parmesan och hackad persilja

Öl: Birra Moretti – 79 kr

Vin: Cantina di Illasi Ripasso Superiore 145 kr / 579 kr

STEAK FRIES LF GF

RYGGBIFF 265 KR

OXFILÉ 295 KR

Serveras med pommes, bearnaisesås samt mustig rödvinsås

Öl: Bernard Amber – 78 kr alt. Lagunitas IPA – 99 kr

Vin: Mas Astelia 175 kr / 699 kr

Fisk & skaldjur

MOULES FRITES GF 195 KR

Blåmusslor kokta i vitt vin, persilja och vitlök, serveras med pommes och aioli

Öl: Weihenstephaner Hefe – 99 kr

Vin: Saint Cosme Micro Cosme – 125 kr / 499 kr

SAUMON DU CHEF LF (GF) 239 KR

Smörstekt lax serveras med potatis slungad i gräslök och dill, timjanaioli samt picklad morot, toppad med forellrom

Öl: Weihenstephaner Hefe – 99 kr

Vin: Baudouin Millet Chablis 169 kr / 679 kr



Tarte Flambée

Den franska varianten av pizza

Degen bakas utan jäst vilket resulterar i en tunn krispig pizza. Välj din favorit.

CHÈVRE DOUX 109 KR / 179 KR

liten / stor

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, rostade valnötter, rödbetschips samt tryffelhonung

TOMATE ET BASILIC 105 KR / 169 KR

Crème fraîche, mozzarella, basilikamarinerade tomat, buffelmozzarella, toppad med hackad färsk basilika

DELICES DE LA MER 109 KR / 179 KR

Crème fraîche, mozzarella, handskalade räkor, svart stenbitsrom, picklad rödlök, pepparrotskräm, gräslök samt citronolja

FLAMBÉE PICANTE 105 KR / 169 KR

Crème fraîche, mozzarella, Salami Milano, brieost, Hot honey-dressing, tunt skivad rödlök

Tips! Våra Tarte Flambée erbjuds i en mindre storlek, vilket gör dem perfekta att dela som en förrätt för två!

LF - LAKTOSFRI
GF - GLUTENFRI

(LF) - KAN GÖRAS LAKTOSFRI
(GF) - KAN GÖRAS GLUTENFRI

Har du allergier eller frågor om råvarornas ursprung?
Vänligen informera eller fråga vår serveringspersonal.

Dessert

BROWNIE ROYALE 109 kr
Brownie serveras på vitchokladsnö med dulce de leche samt lime- och myntakräm

Dryckesrekommendation: Kaffe och Lagavulin 16yo

CRÈME BRÛLÉE ^{GF} 115 kr
Klassisk Crème Brûlée serveras med säsongens bär

Dryckesrekommendation: Kaffe och Mount Gay XO

SORBET ^{LF GF} ^{vegansk} 99 kr
3 kulor sorbet, serveras med säsongens bär

Dryckesrekommendation: Nardini Grappa Bianca

VANILJGLASS MED JORDGUBBAR ^{GF} 99 kr
Gammaldags vaniljglass serveras med limemarinerade jordgubbar och chokladsås

Dryckesrekommendation: Kaffe och Mount Gay XO

TRYFFEL 49 kr
Chokladtryffel efter säsongens smaker

Dryckesrekommendation: Kaffe och Xanté

Kaffedrinkar

IRISH COFFEE 145 kr
Jameson, kaffe, farinsocker, grädde

KAFFE KARLSSON 145 kr
Cointreau, Baileys, kaffe, grädde

ESPRESSO MARTINI 145 kr
Absolut, Kahlúa, espresso, sockerlag

Öl

Fat, 40 cl

Bernard Amber	79 kr
Bitburger	79 kr
Kronenbourg Blanc 1664	89 kr
Brasseriets Pale Ale	85 kr
Sigtuna Hazy Daze	92 kr
Estrella Galicia	72 kr
S:t Eriks IPA	92 kr

Flaska & Burk

Amundsen Apocalyptic Thunder Juice 33cl	109 kr
Birra Moretti 33cl	79 kr
Carlsberg Hof 33cl	76 kr
Dugges Mango Mango Mango 33cl	119 kr
Lagunitas IPA 35,5cl	99 kr
Estrella Galicia GF 33cl	82 kr
Weihenstephaner Hefe 50cl	99 kr

Non Alco

Bitburger Drive 0,0% 33cl	56 kr
Sigtuna N.A.P.A 0,5%, 33cl	69 kr

Se vår vinlista och dryckesmeny för fler alternativ

Bubbel

PERLINO PROSECCO EXTRA DRY 99 kr / 459 kr
Piemonte, Italien – Glera

PERLINO PROSECCO ROSÉ 99 kr / 459 kr
Piemonte, Italien - Glera, Pinot Nero

CAVA RAMIRO II BRUT NATURE 99 kr / 459 kr
Aragonien, Spanien – Macabeo, Chardonnay

LOUIS MASSING GRAND RESERVE 145 kr / 849 kr
Champagne, Frankrike – Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Vitt vin

CASA LUNARDI CHARDONNAY 89 kr / 359 kr
Veneto, Italien - Chardonnay

SANKT ANNA RIESLING 115 kr / 459 kr
Pfalz, Tyskland – Riesling

ARNAUD DE VILLENEUVE CHARDONNAY RES. 129 kr / 499 kr
Côtes Catalanes, Frankrike – Chardonnay EKO

SAINT COSME MICRO COSME 125 kr / 499 kr
Rhone, Frankrike – Viognier, Sauvignon Blanc

IJALBA TEMPRANILLO BIANCO 139 kr / 559 kr
Wagram, Österrike – Sauvignon Blanc

BAUDOIN MILLET CHABLIS 169 kr / 679 kr
Chablis, Frankrike – Chardonnay

Rött vin

CASA LUNARDI CABERNET SAUVIGNON 89 kr / 359 kr
Veneto, Italien - Cabernet Sauvignon

THE BIG TOP ZINFANDEL 119 kr / 479 kr
Lodi, Central Valley, Kalifornien – Zinfandel

IJALBA CRIANZA 129 kr / 499 kr
Rioja, Spanien – Tempranillo, Graciano EKO

WAIPARA HILLS PINOT NOIR 135 kr / 539 kr
Central Otago, Nya Zeeland – Pinot Noir

CANTINA DI ILLASI RIPASSO SUPERIORE 145 kr / 579 kr
Valpolicella, Italien – Corvina, Corvinone, Rondinella

CHÂTEAU GRIMONT CADILLAC 149 kr / 599 kr
Côtes du Bordeaux, Frankrike – Merlot, Cabernet Sauvignon

MAS ASTELIA 175 kr / 699 kr
Pay d'Oc, Frankrike - Cabernet Sauvignon

CARRIERE PRADAL DOMAINE DE LA MASOLE ROUGE
Vin de Pays d'Oc, Frankrike – Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah
145 kr / 579 kr

Cider & RTD

Magners Original 33cl	89 kr
Ginger Joe 33cl	89 kr
Rekorderlig Pear 33cl	79 kr
Rekorderlig Wild Berries 33cl	79 kr
Rekorderlig Passionfruit 33cl	79 kr
Rekorderlig Strawberry Lime 0% Non Alco, 33cl	58 kr
Somersby Päron 0% Non Alco, 33cl	58 kr

Rom / Cognac / Whisky

Plantation XO, 38 kr	Cardhu 12yo, 27 kr
Zacapa 23yo, 40 kr	Cragganmore 12yo, 30 kr
Zacapa XO, 80 kr	Glenkinchie 12yo, 30 kr
Mount Gay XO, 44 kr	Johnnie Walker Platinum, 56 kr
	Lagavulin 16yo, 56 kr
Martell VS, 26 kr	Talisker 10yo, 32 kr
Martell XO, 99 kr	pris per cl
Remy Martin VSOP, 40 kr	