

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: Weingut Leth Sauvignon Blanc - 129 kr / 499 kr

PETIT TOAST SKAGEN LF (GF) 119 KR
Klassisk skagenröra på smörstekt bröd toppad med stenbitsrom och dill
Öl: Weihenstephaner Hefe - 99 kr
Vin: Cava Ramiro II Brut Nature - 99 kr / 459 kr

TOAST AUX CHANTERELLES (GF) 129 KR
Danskt rågbröd med smörstekta kantareller, pepparrots-crème och picklad rödlök
Öl: Kronenbourg 1664 Blanc - 86 kr
Vin: Arrogant Frog Chardonnay - 125 kr / 499 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 bruschetta

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: Cava Ramiro II Brut Nature - 99 kr / 459 kr

CHÈVRETOAST (GF) 179 KR
Gratinerad chèvre på rostat surdegsbröd serveras med mixsallad, syrade rödbetor, rostade valnötter samt honung
Öl: Bitburger - 78 kr
Vin: Weingut Leth Sauvignon Blanc - 129 kr / 499 kr

RÄKSMÖRGÅS LF (GF) 189 KR
En ordentlig portion med handskalade räkor på danskt 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) 169 KR
Caesarsallad med marinerad kyckling, bacon, tomat, krutonger, parmesan och rödlök samt caesardressing
Öl: Brasseriets Pale Ale - 82 kr
Vin: Arrogant Frog Chardonnay - 125 kr / 499 kr

PRAWN CAESAR SALAD (LF) (GF) 179 KR
Caesarsallad med handskalade räkor, ägg, parmesan, krutonger, tomat och rödlök samt caesardressing
Öl: Kronenbourg 1664 Blanc - 86 kr
Vin: Weingut Leth Sauvignon Blanc - 129 kr / 499 kr

Vegetariskt & Vegan

PLANTBURGER LF (GF) 179 KR
Grillad vegansk plantburgare med vegansk cheddarost, avokadokräm, rostad lök samt krispsallad serveras med pommes frites & tryffeldip *Går att få vegansk*
Öl: Bitburger - 78 kr
Vin: Marqués de Cáceres Excellens - 145 kr / 579 kr

BIFTECK DE BETTERAVE (LF) 195 KR
Rödbetsbiff med ört- och grönsaksbulgur, serverad med basilika- och limeyoghurt
Öl: Estrella Galicia - 69 kr
Vitt vin: Baudouin Millet Chablis - 169 kr / 679 kr
Rött vin: Waipara Hills Pinot Noir - 135 kr / 539 kr

Trerätters meny



En klassisk brasseriekväll,
från förrätt till dessert.

459 kr

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

Huvudrätter

Kött & Kyckling

BRASSERIETS BURGARE (LF) (GF) 179 KR

Grillad burgare på brioche, rostad vitlöksdressing, cheddarost, 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 rostad levainbröd

Öl: Bitburger – 78 kr

Vitt vin: Baudouin Millet Chablis – 165 kr / 649 kr

Rött vin: Les Coteaux Cotes du Rhone – 139 kr / 549 kr

BOOKMAKER TOAST (LF) (GF) 239 KR

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

Öl: Lagunitas IPA – 99 kr

Vin: Carriere Pradal Domaine de la Massole Rouge – 145 kr / 579 kr

KYCKLINGSCHNITZEL (LF) 199 KR

Frasig kycklingschnitzel serveras med pommes, ärtor, kapris, 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: Alasia Barbaresco – 165 kr / 649 kr

VIANDE GRILLÉE LF GF

- ◇ ÖRT- & VITLÖKSGRILLAD FLÄSKKARRÉ 199 KR
- ◇ RYGGBIFF 259 KR
- ◇ OXFILÉ 289 KR

Samtliga serveras med pommes, bearnaisesås samt mustig rödvinsås

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

Vin: Alasia Barbaresco – 165 kr / 649 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 À LA SANDEFJORD (LF) GF 239 KR

Smörstekt lax med dill och gräslöksslungad potatis samt sandefjordsås, forrellrom och färska örter

Öl: Weihenstephaner Hefe – 99 kr

Vin: Arrogant Frog Chardonnay – 125 kr / 499 kr



Tarte Flambée

Den franska varianten av pizza

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

liten / stor

CHÈVRE DOUX 105 KR / 169 KR

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

TOMATE ET BASILIC 109 KR / 179 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

Är ni allergisk mot något?
Vänligen meddela serveringspersonalen!

Dessert

BROWNIE ROYALE 109 kr
Valnöts- och vit chokladfylld brownie, serveras med dulce de leche, lime- och mynta crème

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 139 kr
Jameson, kaffe, farinsocker, grädde

KAFFE KARLSSON 139 kr
Cointreau, Baileys, kaffe, grädde

ESPRESSO MARTINI 139 kr
Absolut, Kahlúa, espresso, sockerlag

Öl

Fat, 40 cl

Bernard Amber	78 kr
Bitburger	78 kr
Kronenbourg Blanc 1664	86 kr
Brasseriets Pale Ale	82 kr
Sigtuna Hazy Daze	89 kr
Estrella Galicia	69 kr
S:t Eriks IPA	89 kr

Flaska & Burk

Amundsen Apocalyptic Thunder Juice 33cl	109 kr
Birra Moretti 33cl	79 kr
Carlsberg Hof 33cl	74 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	54 kr
Sigtuna N.A.P.A 0,5%, 33cl	65 kr



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

ESPRIT DE LALANDE SAUVIGNON BLANC 89 kr / 359 kr
Pays d'Oc, Frankrike – Sauvignon Blanc

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

WEINGUT LETH SAUVIGNON BLANC 129 kr / 499 kr
Wagram, Österrike – Sauvignon Blanc

ARROGANT FROG CHARDONNAY 125 kr / 499 kr
Vin de Pays d'Oc, Frankrike – Chardonnay EKO

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

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

Rött vin

PAUL MAS VALMONT ROUGE 89 kr / 359 kr
Vin de Pays d'Oc, Frankrike – Grenache Rouge, Carnignan, Syrah, Merlot

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

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

LES COTEAUX, CÔTES DU RHONE VILLAGE 139 kr / 549 kr
Côtes du Rhône Village, Frankrike – Grenache Noir, Syrah

MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENS 145 kr / 575 kr
Rioja, Spanien – Tempranillo

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

ALASIA BARBARESCO 165 kr / 649 kr
Piemonte, Italien – Nebbiolo

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	54 kr
Somersby Pärön 0% Non Alco, 33cl	54 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
	Talisker 10yo, 32 kr
Martell VS, 26 kr	
Martell XO, 99 kr	
Remy Martin VSOP, 40 kr	pris per cl