

# Meny

---

---

## Starta med ett glas bubbel?

### **Vår egna Champagne**

Ett glas

*165:-*

### **Prosecco**

Ett glas

*110:-*

### **Cava**

Ett glas

*110:-*

## Eller en klassisk drink

**Side Car**

**Dry Martini**

**Margarita**

**Old Fashion**

**Cosmopolitan**

**Negroni**

*155:-*

# Meny

---

---

## Förrätter

### **Rödbetstartar / Beetroot tartare**

Ramslöksskapis, fikon, vispad smetana, honungskrasse,  
rostade pinjenötter och rödbetschips

*Wild garlic capers, figs, whipped cream, honeycrust,  
roasted pine nuts and beet chips*

159:-

### **Carpaccio**

Ramslökssmajonnäs, picklad grön sparris, tapiokaflarn, dillpulver,  
riven vrångebäck och toppas med en örtsallad

*Wild garlic mayonnaise, pickled green asparagus, tapioca flakes, dill  
powder, grated wrångebäck and topped with a herb salad*

180:-

### **Vit sparris / White asparagus**

Ägg 63, mandel, hollandaise, forellrom och gräslök

*Egg 63, almonds, hollandaise, trout roe and chives*

175:-

### **Pilgrimsmussla & kycklingvingar / Scallops & chicken wings**

Kycklingglacé, fänkål- och äpplecrudité med persiljerotspuré

*Chicken glacé, fennel and apple crudité with parsley root puree*

179:-

### **Kökets val av charkuterier / The kitchens choice of charcuteries**

En mix av lokala charkuterier

*A variation of local charcuteries*

175:-

# Meny

---

---

## Varmrätter

### **Moules frites**

Pommes frites och aioli

*French fries and aioli*

245:-

### **Caesarsallad**

Kyckling & bacon/halloumi/räkor

Romansallad, rödlök, tomat, krutonger, dressing och parmesan

*Chicken & bacon/halloumi/shrimp*

*Romaine salad, red onion, tomatoes, croutons, dressing and parmesan*

235:-/235:-/255:-

### **Steak frites**

Grillad entrecôte, pommes frites, tomat- och löksallad, rödvinssås och bearnaisesås

*Grilled entrecôte, french fries, tomato and onion salad, red wine gravy*

*and béarnaise sauce*

375:-

### **Brasseriets högrevsburgare / Prime rib burger**

Smashburgare, briochebröd, stekt lök, californiadressing, cheddarost och isad isbergssallad.

Serveras med pommes frites och tryffelaioli

*Smashburger, brioche bread, fried onions, California dressing, cheddar cheese,*

*and iced iceberg lettuce. Served with french fries and truffle aioli*

235:-

### **Havsabborre / Seabass**

Filé på havsabborre, puré på persiljerot, endive, bakad palsternacka, forellrom och en bruten smörsås

*Fillet of sea bass with puree of parsley root, endive, baked parsnip, trout roe and a broken butter sauce*

325:-

### **Lammracks med pistage- & örtercrust / Lamb racks with pistachio & herb crust**

Blomkålscrème, bakade kvisttomater, gremolata, skysås och friterad potatis med parmesan

*Cauliflower cream, baked branch tomatoes, gremolata, jus and fried potatoes with parmesan*

325:-

### **Ankbröst / Duck breast**

Calvadosås, potatiskaka smaksatt med västerbotten, smörslungad broccoli och örtsallad

*Calvados sauce, potato cake flavoured with Västerbotten, butter tossed broccoli and herb salad*

295:-

### **Grillad kycklingfilé / Grilled chicken filé**

Vitlöksfrästa haricots verts, vaxbönor, klyftpotatis, rivet café de paris smör och rödvinssås

*Garlic fried haricots verts, wax beans, wedge potatoes, grated café de paris butter and red wine sauce*

275:-

### **Bakad blomkål / Baked cauliflower**

Puylinser, Gotlandslins, Rättviksärt, sofrito, rostade hasselnötter, citrus- & tryffelvinäggrett

med friterad purjolök

*Puy lentils, Gotland lentil, rättviks pea, sofrito, roasted hazelnuts, citrus & truffle vinaigrette with fried leeks*

285:-



# Meny

---

---

## Desserter

### **Crème brûlée**

135:-

### **Kladdkaka / Half-baked chocolate cake**

Hasselnötsglass, björnbärskrä m, björnbärsmaräng och mjölkchokladganache  
*Hazelnut ice cream, blackberry cream, blackberry meringue and milk chocolate ganache*

155:-

### **Dulche de leche mousse**

Sockerlagspicklat grönt äpple, stjälselleri, äppelsorbet, mandel- & vit-  
chokladkräm med rostad mandel

*Sugar layer pickled green apple and stalk celery, apple sorbet, almond  
& white chocolate cream with roasted almonds*

165:-

### **Ostbricka / Cheese platter**

Svenska hantverksostar med hemkokt marmelad

*Swedish cheese with homemade marmalade*

175:-

### **Tryfflar / Truffles**

Mörk chokladtryffel med kola och havssalt

Mjölkchokladtryffel med pistage

*Dark chocolate truffle with toffee and sea salt*

*Milk chocolate with pistachio*

60:-

### **Kökets Sorbet/glass / The kitchens Ice cream**

Fråga om kvällens smak

*Ask for the flavour of the evening*

55:-



# Meny

---

---

## Brasseriets meny

### Förrätt

#### **Carpaccio**

Ramslöksmajonnäs, picklad grön sparris, tapiokaflarn, dillpulver, riven wrångebäck, toppad med en örtsallad

*Wild garlic mayonnaise, pickled green asparagus, tapioca flakes, dill powder, grated wrångebäck and topped with a herb salad*

### Varmrätt

#### **Ankbröst / Duck breast**

Calvadosås, potatiskaka smaksatt med västerbotten, smörslungad broccoli och örtsallad

*Calvados sauce, potato cake flavoured with Västerbotten, butter tossed broccoli and herb salad*

#### **Havsabborre / Seabass**

Filé på havsabborre, puré på persiljerot, endive, bakad palsternacka, forellrom och en bruten smörsås

*Fillet of sea bass with puree of parsley root, endive, baked parsnip, trout roe and a broken butter sauce*

### Dessert

#### **Kladdkaka / Half baked chocolate cake**

Hasselnötsglass, björnbärskräm, björnbärsmaräng och mjölkchokladganache

*Hazelnut ice cream, blackberry cream, blackberry meringue and milk chocolate ganache*

595:-

### Följ oss gärna

Instagram @brasserie.absint

Facebook @brasserieabsintgavle

*Varmt välkommen till Stadens vardagsrum!*

