

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

Steak tartare (Råbiff)

Klassisk råbiff serveras med rödbetor, kapris, lök, pepparrot, dijonnaise och äggkräm

Classic raw beef served with beetroot, capers, onion, horseradish, dijonnaise and egg cream

180:-

Pilgrimsmissla

Blomkålspuré, citrus, brynt smörsnö och hasselnötter

Cauliflower puree, hazelnuts, browned butter-snow and citrus

175:-

Saltbakad röding

Lättbakad röding med äpple, rädisa, dillkräm och sirapsbröd

Lightly baked char with apple, radish, dill cream and syrup bread

165:-

Bakade betor

Rödbetsskott, citronett, hasselnötsemulsion och tryffel

Beetroot shoots, lemon juice, hazelnut emulsion and truffle

155:-

Kökets val av charkuterier

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 och bacon/halloumi/räkor
Romansallad, rödlök, tomat, krutonger, dressing och parmesan
Chicken and 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
365:-

Brasseriets högrevsburgare

Smashburgare, briochebröd, bacon, pepperjack ost, picklad lök, umamidressing, sallad, pommes frites och aioli
Smashburger, brioche bread, bacon, pepperjack cheese, pickled onion, umami dressing, salad, french fries and aioli
225:-

Oxfile

Rödvinbräserverad borretanelök, madeirasås smaksatt med rostad benmärg, confiterad potatisterrine och tryffel
Red wine-braised borretane onions, madeira sauce flavored with roasted bone marrow, confit potato terrine and truffle
395:-

Grillad kycklingfilé

Citron- & timjansky, krokett på mangold och svamp, friterad krossad potatis med parmesan
Lemon & thyme sky, croquette on swiss chard and mushrooms, fried smashed potatoes with parmesan
275:-

Bouillabaisse

Absints variant av bouillabaisse, fisk, musslor, tomat, fänkål, saffran, potatis och aioli
Absint's variant of bouillabaisse, fish, mussels, tomato, fennel, saffron, potato and aioli
295:-

Bakad spetskål

Variation av kålrot, svampbuljong, potatisfras, ostronskivling och svartkål
Variation of turnip, mushroom broth, potato crisp, oyster mushroom and black kale
275:-



Meny

Desserter

Crème brûlée

135:-

Friterad camembert

Hjortron, vaniljglass och friterad persilja
*Fried camembert, cloudberries, vanilla ice cream
and fried parsley*

155:-

Ananas & kokos

Kokospannacotta, ananassorbet, vit choklad strö, rostad kokos,
karamelliserad vit choklad och ananascurd

*Coconut panna cotta, pineapple sorbet, white chocolate sprinkles,
roasted coconut, caramelized white chocolate and pineapple curd*

155:-

Ostbricka

Svenska hantverksostar med hemkockt marmelad

Swedish cheese with homemade marmalade

175:-

Tryfflar

Mörk chokladtryffel med kola och havssalt

Mjökchokladtryffel med pistage

Dark chocolate truffle with toffee and sea salt

Milk chocolate with pistachio

60:-



Meny

Brasseriets meny

Förrätt

Pilgrims Mussla

Blomkålspuré, citrus, brynt smörsnö och hasselnötter
Cauliflower puree, citrus, browned butter snow and hazelnuts

Varmrätt

Bouillabaisse

Absints variant av bouillabaisse, fisk, musslor, tomat, fänkål, saffran, potatis och aioli
Absint's variant of bouillabaisse, fish, mussels, tomato, fennel, saffron, potato and aioli

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

Dessert

Ananas & kokos

Kokospannacotta, ananassorbet, vit choklad strö, rostad kokos, karamelliserad vit choklad och ananascurd
Coconut panna cotta, pineapple sorbet, white chocolate sprinkles, roasted coconut, caramelized white chocolate and pineapple curd

595:-

Följ oss gärna

Instagram @brasserie.absint
Facebook @brasserieabsintgavle

Varmt välkommen till Stadens vardagsrum!

