



BRASSERIE

LIPP

MENU COMPOSÉ PAR JESPER BOGREN ET SON ÉQUIPE



Les Starters

LÖJROM & VÄSTERBOTTENFYLLD CROISSANT

30g löjrom, ljummen Västerbottenfylld croissant, serveras med smetana, picklad rödlök & dill
Lukewarm croissant with 30g of bleak roe, filled with West bothnia cheese, served with smetana, pickled onion and dill

195

CHARK & OSTTALLRIK

Två olika charkuterier & två olika ostar med kökets tillbehör
Charcuterie platter with accompaniments

185 / 285

STEAK TARTARE (lägg fill 30g löjrom 55kr)

Råbiff med ganska klassiska tillbehör
Our steak tartare (Add 30g of bleak roe – 55kr)

145

OSTRON

Citron, schalottenlöksvinäger & tabasco
Lemon, vinegar flavored with shallot and tabasco on the side

35 /st

Les Main courses

STEAK TARTARE (lägg fill 30g löjrom 55kr)

Råbiff med ganska klassiska tillbehör & pommes frites
Our steak tartare with French fries (Add 30g of bleak roe – 55kr)

235

JESPERS SMÖRGÅSTÄRTA

Fyllt med skagenröra, toppad med kallrökt lax, picklad rödlök, ännu mera räkor & löjrom
Jesper's creamy shrimp & salmon sandwich, served with pickled onion, lots of shrimps and bleak roe

225

MOULES FRITES

Serveras med fräsiga pommes frites, tryffel & sardellmajonnäs
Mussels cooked in wine served with French fries, truffle- & anchovy flavored mayonnaise

235

BAKAD TORSKRYGG

Med pepparrotsbräserverade höstprimörer, Sandefjordsås smaksatt med löjrom & forellrom
Baked cod with horseradish braised autumn vegetables, butter- and sourcream sauce "Sandefjord" with bleak roe and trout roe

295

LE BOEUF BOURGUIGNON DE BRASSERIE LIPP

Oxkind, smörstekta champinjoner, picklad pärlök, varmrökt sidfläsk
Beef cheek, butter fried mushrooms, pickled onions, smoked pork loin

225

CHEVRE CHAUD

Gratinerad getost, saltbakade betor, svartpepparhonung & rostade solrosfrön
Gratinated goat's cheese, salt baked beets, blackpepper honey & roasted sunflower seeds

215

BUTCHER' S CUT 200G

Med smarrig tomatsallad smaksatt med rökt olivolja, parmesan-pommes & Sauce Choron
Served with tomato salad flavored with smoked olive oil, French fries with parmesan & Sauce Choron

235

LES SALADES

Salade Caesar 205

Kyckling från Trollhättan, lagrad parmesan, bacon & tryffelsardeller
Chicken from Trollhättan, aged parmesan, bacon & truffle anchovies

Salade Caesar med lax och räkor 245

Räkor, kallrökt lax, lagrad parmesan & tryffelsardeller
Shrimps, smoked salmon, aged parmesan and truffle anchovies

KIR
ROYAL
89

LES FROMAGES

Tre svenska & franska ostar med kökets marmelader, honung & fröknäcke
Three Swedish & French cheeses served with our homemade marmelade, honey and crisp bread

135

Voulez-vous a dessert?

Marängsviss 125

Marängar, skogsbär, husets glass & färskostskum
Meringue, forest berries, home made ice cream and creamcheese foam

Crème brûlée 105

Hemmagjord glass 45/flavor
Med kökets tillbehör
Home made ice cream with trimmings

Sorbet "Kir Royal" 95

Flädersorbet toppad med champagne (alkoholfritt alternativ om så önskas)
Elderflower sorbet with champagne (non alcoholic option available)

Chokladmousse 125

Med lättvispad punschgrädd & saltnötskrokant
Served with arrack liqueur flavored cream and salty brittle

Chokladtryfflar 30/each

Chocolate truffles

WE SPEAK FRENCH FRIES!

Brasserie Lipp is a cash free establishment



Brasserie Lipp is a cash free establishment