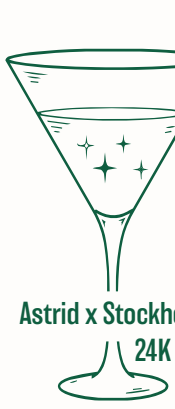
www.brasserieastrid.se

Please inform your server of any allergies or dietary requirements.

EST 2026

BRASSERIE ASTRID

STOCKHOLM AT HEART
INTERNATIONAL BY TASTE



CAVIAR & GOLD MARTINI

Astrid x Stockholms Bränneri Vodka, Dry Vermouth, 24K Gold Leaf och Caviar 10g

258

SNACKS

Marconamandlar.....75
Cordaloliver.....75
Petit Choux.....95
Almnäs Tegel, marmelad på Williamspäron och calvados
Tartlett Med Gulfenad Tonfisk Crudo.....165
Siberian caviar, yuzu, shisokrasse
Löjromstartlett.....135
Löjrom från Bottenviken, syrad grädde, rödlök, dill
Krabbkroketter.....135
Grillad jalapeñomajonnäs, sjökorall
Kantarellsandwich.....145
Smörstekta kantareller, gruyère, gräslök
Brödservering.....55
Hembakat filmjölksbröd, fröknäcke, rökt smör

CHARK

Pata Negra de Salamanca *36 månader Spanien 40g*.....195
Coppa Iberica *Spanien 40g*.....125
Rosette de Lyon *Frankrike 40 gram*.....95

OST

Beeler Gruyère *24 månader, komjölk, Schweiz*.....105
Dolomitico Blåmögel *Komjölk, Italien*.....95
Bûche De Chèvre Vitmögel *Getmjölk, Frankrike*.....85
Wrångebeck Hårdost *Komjölk, Sverige*.....115
Tête de Moine AOP *Komilk, Schweiz*.....115

FÖRRÄTT

Fransk Löksoppa 175
Gruyère, brioche

Friterad Zucchiniblomma 175
Getost, gulbeta, rostade valnötter, honung

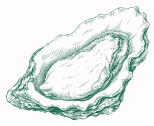
Halstrad Pilgrimsmussla 215
Hummersås, saffran, syrad fänkål, forellrom, apelsin

Löjromstoast 365
30 g löjrom från Bottenviken, smörstekt bröd, crème fraîche, rödlök, citron, dill

Steak Tartar 205
Äggula, kapris, dijonsenap, sherryvinäger, confiterad lök, brandy, grillat surdegsbröd

Ankleverterrin 225
Rostad brioche, färska fikon, portvinsreduktion, frisésallad

OSTRON



Fine de Claire No 4
Schalottenlöksvinägrett, Astrids hot sauce, citron
3st.....120
6st.....220
12st.....420



Gillardeau No 3
Schalottenlöksvinägrett, Astrids hot sauce, citron
3st.....205
6st.....395
12st.....775

CAVIAR

CAVIAR
Antonius Oscietra Caviar *30g*.....995

Serveras med smörstekt bröd & syrad grädde.



FRÅN KOLGRILLEN

Wagyu, Snake River Farms *USA 100g*.....460
Entrecôte *Uruguay 250g*.....365
Grain fed, hängmörad 120 dagar
Ryggbiff *Argentina 250g*.....345
Mjölkko, Grain fed 150 dagar
Oxfilé *Argentina 200g*.....425
Grain fed, hängmörad 200 dagar
Côte de Boeuf *Spanien 500g*.....995
Miguel Vergara, Galicien
Tomahawk *Australien 1000g*.....1795
Jack´s Creek Black Angus, Grain fed 180 dagar

KALLA TILLBEHÖR

Grönsallad *Tomatvinaigrette*.....55
Romansallad "Caesar" *Sardeller, parmesan (24 månader), surdegskrutonger*.....75
Raf Tomatsallad
Silverlök, sherryvinägrett, basilika.....75
Endivesallad *Färska fikon, blåmögelost*.....65

VARMA TILLBEHÖR

Talgfriterade Pommes Frites.....85
Grillad Majs *Citronsmör, Aleppopeppar*.....65
Mandelpotatispuré.....75
Färskpotatis *Smör, dill, gräslök*.....65
Gräddstuvad Spenat *Tryffel, muskot*.....85
Grillade Paprikor *Salsa verde*.....64

SÅSER

Chimichurri.....45
Sauce Béarnaise.....55
Grönpepparsås.....45
Sauce Bordelaise.....45

SMÖR

Café de Paris.....35
Grillat Smör Provençale.....35

SKALDJUR

Alla färska skaldjur serveras med Rhode Island, Aioli, Astrids hot sauce, bröd och smör.

Kokt Färsk Hummer *Kanada*
Halv.....365
Hel.....695

Krabba *Sverige*
Halv.....175
Hel.....335

Havskräftor *Sverige*.....95 kr/st

En Näve Färska Räkor *Sverige*.....245

Astrids SKALDJURSPLATÅ



2 ostron, ½ hummer, ½ krabba, en näve färska räkor, 4 havskräftor. Serveras med Rhode Island, Aioli, Astrids hot sauce, bröd och smör.

1195

VARMRÄTT

Salade Niçoise 275
Grillad gulfenad tonfisk, pocherat ägg, sardeller, niçoiseoliver, potatis, haricots verts, kapris

Moules Frites 265
Blåmusslor, vitt vin, vitlök, chili, fänkål, persilja, grädde, talgfriterade pommes frites

Rödtunga Meunière 395
Brynt smör, persilja, kapris, grillad citron, kokt potatis

Piggvar "Côte d'Azur" 465
Blåmusslor, hummerstjärt, sauce au vin blanc, stjälkselleri, kokt färskpotatis

Tortelloni 265
Ricottafyllning, champagnesås med karjohansvamp & portobello , parmesan

Schnitzel På Ben Av Svensk Gårdsgris 325
Café de Paris smör, rödvinssås, grönsallad, talgfriterade pommes frites

Confit de Canard 295
Konfiterat anklår, syrad spetskål, krispig potatisterrin, smörat kycklingjus



HOUSE COCKTAILS
178

Wolf's Paw
Vanilla vodka, Butterscotch, Lingari, Lingonberry mix

Golden Paloma
Tequila Blanco, Jalapeno Liquor, Mango & Passion soda

Figs & Coco
Gin, Fig Liquor, Malibu, Fig & Coco mix, Lime

Forest Negroni
Brown butter gin, Campari, Chanterelle Vermouth

Café de Crema
Tequila, Espresso, Dark Chocolate, Coffee foam

Bourbon & Cassis
Bourbon, Cassis Liquor, Raspberry, Cassis Mix

THE CLASSICS
185

Moscow Mule
Vodka, Lime, Ginger Beer, Bitter´s

Spicy Margarita
Tequila Blanco, Cointreau, Jalapeño, Lime

SWEETS
185

Godfather
Amaretto, Scotch Whiskey

Grasshopper
Mint Liqueur, chocolate Liqueur, Cream, Chocolate Flakes

Espresso Martini
Vodka, Coffee Liqueur, Espresso

MARTINIS
185

Astrid's Seaside Martini
Astrid x Stockholms Brännerier Vodka, Kombu Lillet,Brown butter Vodka

Dry Martini
London Dry, Dry Vermouth, Olive

Extra Dry Martini
London Dry, Dry Vermouth, Olive Brine To Taste

Vodka Martini
Astrid X Stockholms Bränneri Vodka, Dry Vermouth, Lemon Zest

BUBBLY
175

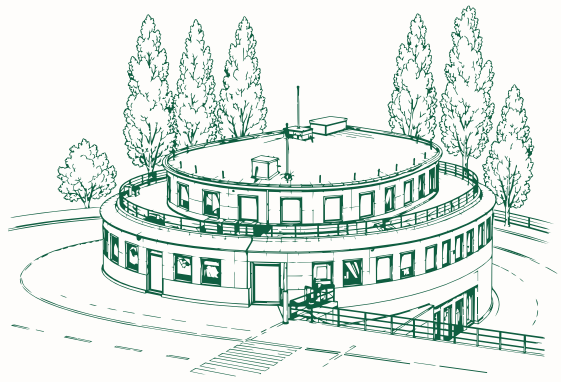
Bellini
Peach liqueur, Peach pure, Sparkling wine

French 75
Gin, Sugar, Lemon, Sparkling Wine

Classic Champagne Cocktail
Cognac Champagne, Sugar, Bitter´s

BRASSERIE
ASTRID

STOCKHOLM AT HEART
INTERNATIONAL BY TASTE



FATÖL

Poretti *5% 40cl* 86
Astrids Slusspilsner *5% 40cl* 88
100W IPA *6,8% 40cl* 98
Guinness *5% 40cl* 96

FLASKA / BURK

Astrids Slusspilsner *5% 33cl* 72
Bedarö Bitter *4,5% 50cl* 112
Carlsberg Hof *4,2% 33cl* 74
Nya Carnegie Summer Session IPA *4,5% 33cl* 84

CIDER

Golden Cider Apple GOLD004 *4,2% 27,5cl* 98

ALKOHOLFRI DRYCK

Golden Cider Apple Alkoholfri *27,5cl* 84
Golden Cider Jordgubbscider Alkoholfri *27,5cl* 84
Carlsberg Alcohol Free *0,0% 33cl* 62
Brooklyn Special Effects *0,4% 33cl* 66
Oddbird Blanc de Blancs *0,0% 20cl* 95
Oddbird Grenache, Syrah, Mourvèdre *0,0% 15cl* 85

LÄSK

Coca Cola 46
Coca Cola Zero 46
Fanta 46
Sprite 46
Three Cents Gentlemans Soda (Mandarin & Bergamott) 48
Three Cents Pink Grapefruit Soda 48

CHAMPAGNE

NV Gonet-Sulcova Brut Réserve ..... 195 / 1100
NV Pierre Péters Cuvée de Réserve Blanc de Blancs ..... 265 / 1550

SPARKLING

NV Viña Adelaida Cava ..... 140 / 650
NV Albert Doulet Crémant de Limou ..... 170 / 850

DESSERT

Tarte Tartin 145
Karamelliserat äpple, smördeg, crème vanillée

French Toast Tiramisu 125
Sockerkaka, mascarpone, crème anglaise, espresso

Bakad Choklad 135
Saltkolaglass, hasselnötter, dulche de leche

Tarte au Citron 115
Citroncreme, italiensk maräng

Crème Brûlée 135

Citron sorbet 75
Lägg till: 2 cl Astrid x Stockholms Bränneri Vodka 60

Svartvinbärssorbet 75
Lägg till: Champagne Gonet-Sulcova Brut Reserve 65

Minidammsugare 45

Chokladboll 45