BRASSERIE ASTRID

GRUPPMENYER

CHRISTMAS DINNER

23 november -23 december 2026

Tartlett med matjesill
Brynt smör, potatiscremé, gräslök

Gravad lax
Hovmästarsås, Kalix löjrom, potatiskrisp

Halstrad pilgrimsmussla
Hummersås, saffran, syrad fänkål, forellrom, apelsin

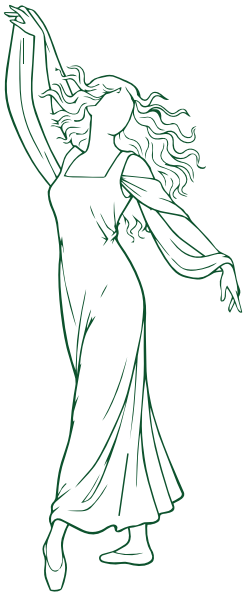
Grillad Kalventrecôte
Smörstekt brysselkål, glaserade morötter, potatisfondant, julkryddad portvinssky

Cheddarost
Extra mature, Singleton England, fikonmarmelad, fröknäcke



Chokladmousse
Saltkaramell, pepparkakskrisp, vaniljparfait, syrliga lingon

Set meny 1095kr



BRASSERIE ASTRID

MENY 1

Kantarelltoast
Smörstekta kantareller, brioche, Almnäs Tegel, gräslök

Schnitzel på ben av svensk gårdsgris
"Caesar", citron, sardeller, talgfriterade pommes frites

French Toast Tiramisu
Sockerkaka, mascarpone, vanilj, espresso

615kr



BRASSERIE ASTRID

MENY 2

Steak tartare
Kapris, dijon, sherryvinäger, konfiterad lök, grillat surdegsbröd

Pepparstek
Oxfile 200g, talgfriterade pommes frites, Grönpepparsås, grönsallad

Crème Brûlée

795kr



BRASSERIE ASTRID

MENY 3

Fiskalternativ

Löjromstoast
Löjrom från Bottenviken, Crème fraîche, rödlök, citron, dill

Piggvar “Côte d'Azur"
Blåmusslor, hummerstjärt, sauce vin blanc, blekselleri

Crème Brûlée

935kr



BRASSERIE ASTRID

MENY 4

Löjromstartlett
Löjrom, syrad grädde, gravad citron, rödlök, dill

Krabbkroketter
Grillad jalapeñomajonnäs, sjökorall

Skaldjursplatå
Fine de Claire no 4 Ostron, hummer, krabba, smögenräkor, havskräftor

serveras med:
Aioli, Rhode island, Astrids hot sauce, bröd & smör

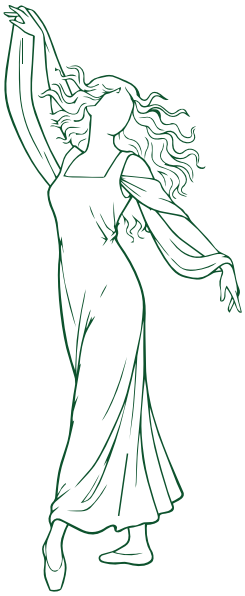
Utvalt från kolgrillen:
Tomahawk, ryggbiff med kappa, & oxfilé

serveras med:
Talgfriterade pommes frites, grönsallad, bordalaise, bearnaise & gräddstuvad tryffelspenat



Sorbet

1395kr



BRASSERIE ASTRID

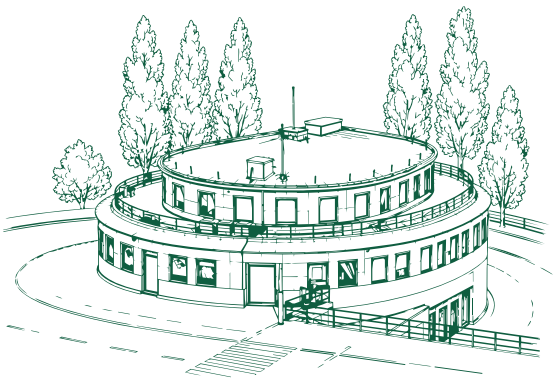
VEGETARISK

Kantarelltoast
Smörstekta kantareller, brioche, Almnäs Tegel, gräslök

Tortelloni
Ricottafyllning, champagnesås med karljohansvamp & portobello, parmesan

Crème Brûlée

615kr



BRASSERIE ASTRID