

BRASSERIE GRETA



FÖRRÄTTER

LES HUÎTRES DE DAVID HERVÉ – 45 kr/st

FINE N°3 huître pleine mer

ESCARGOTS DE BOURGOGNE – 195 kr

6 sniglar från Bourgogne i vitlök & persilja

TARTARE DE BŒUF FAÇON GRETA – 1/2 215 kr | 1/1 275 kr

Råbiff med Karljohansvamp majonnäs, soja äggkräm, picklad rödbetor & pommes pailles

CRÊPES VONNASSIENNE DE LA MÈRE BLANC AU KALIX LÖJROM – 275 kr

Kalix löjrom 30 g på potatisplättar med rödlök, smetana, gräslök

SEBASTIEN TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD – 225 kr

Sébastiens ankleverterrin serveras med surdegsbröd & körsbärsarmelad

À PARTAGER

ASSIETTE DE CHARCUTERIES – 320 kr (2 pers)

Franska charkuterier från Bayonne

TOAST AUX GIROLLES – 225 kr

Svenska kantareller på levain, picklad rödlök & parmesan

TARTE FLAMBÉE AU CAVIAR DE KALIX ET GIROLLES – 375 kr (2 pers)

Kalix löjrom, rödlök, kantareller, Västerbottensost

GRETAS PATÉ EN CROÛTE - 275 kr

Sébastiens Paté en Croûte, anklever, vildsvin, kantareller, russin

VARMRÄTTER

MOULES MARINIÈRES ET POMMES FRITES – 1/2 190 kr | 1/1 295 kr

Vinkokta blåmusslor & pommes frites

RISOTTO AUX CÈPES ET CHÈVRE "VEG" – 285 kr

krämig svampprisotto med karljohansvamp, getost & grönkålchips

FILET DE L'OMBLE CHEVALIER AU POIREAU CONFIT – 385 kr

Stekt rödingfilé med confiterad purjolök, forellrom, sandefjordsås

STEAK MINUTE ET BÉARNAISE FAÇON GRETA – 395 kr eller Entrecôte 200 dagar - 585 kr

Steak minute eller entrecote med Gretas bearnaisesås, haricots verts och pommes frites

CUISSE DE CANARD CONFITE, PURÉE DE CITROUILLE, SAUCE AU VIN ROUGE – 395 kr

Confiterat anklår på pumpapuré med saltbakade betor, eldad lök och rödvinssky

LES EXTRA

TOMATSALLAD – 85 kr

GRÖNSALLAD – 60 kr

HARICOTS VERTS – 95 kr

POMMES FRITES – 100 kr

Vid allergi fråga gärna vår personal.

BRASSERIE GRETA

CHAMPAGNE

Albert Lebrun – Blanc de Noirs - Extra Brut - 195 / 1100 kr

Brut Réserve – Taittinger - 210 / 1250 kr

Brut Réserve – Taittinger – Magnum - 3000 kr

Folies de la Marquetterie – Taittinger - 3000 kr

2015 Taittinger – Vintage - 2500 kr

2008 Taittinger – Comtes de Champagne – Blanc de Blancs - 6500 kr

VITA VINER

2024 Chardonnay – La Belle Angèle - 165 / 660 kr

2023 Muscadet – Retour de Pêche - 165 / 660 kr

2025 Sauvignon Blanc – Domaine de la Chaise – Loire - 170 / 670 kr

2024 Riesling Réserve Domaine Fernand Engel – Alsace - 175 / 750 kr

2024 Sancerre – Roc de L'Abbaye - Loire - 205 / 1000 kr

2024 Chablis – Le Finage – Maison La Chablisienne - 195 / 990 kr

2024 Pouilly-Fuissé – Louis Jadot – Beaune - 205 / 1000 kr

Rosé Roseblood D'Estoublon - Vin de provence - 960 kr

RÖDA VINER

2024 Pinot Noir – La Belle Angèle – Badet Clément - 165 / 660 kr

2023 Bourgogne - Pinot Noir – Chateau de la Chaume - 185 / 950 kr

2023 Côtes-Du-Rhône - E.Guigal - Chateau D'Ampuis - 175 / 750 kr

2020 Château-Moulin – Vieilles Vignes – Blaye – Bordeaux - 175 / 750 kr

2018 Clarendelle Edition limitée pour Brasserie Greta – Bordeaux - 185 / 950 kr

2020 Château Bouscassé – Grand vin de Madiran - 1100 kr

2022 Château des Jacques - Morgon - 850 kr

2021 Crozes-Hermitage - E.Guigal – Rhône - 1000 kr

2020 Châteauneuf-Du-Pape – Clos du Roi - Gigognan - 1200 kr

2017 Château Pince – Pomerol – Bordeaux - 1500 kr

LES BIÈRES & CIDRE

Fråga efter den stora vinlistan!

Kronenbourg 1664 – 40cl – 95 kr

Brooklyn Lager – 40cl – 95 kr

Carlsberg Hof Organic – 40cl – 95 kr

Carnegie 100W IPA – 40cl – 100 kr

Stella Artois – 33cl – 85 kr

Leffe Brune – 33cl – 90 kr

Galipette Cidre Brut - 33cl - 80 kr

ALKOHOLFRITT

Oddbird Blanc de Blanc 0% – 125 kr

Stella Artois 0% – 65 kr

Coca Cola – Fanta – Sprite – Somersby Cider – 60 kr

Kolsyrat vatten – 50 kr engångskostnad