

DAGENS LUNCH 170

Vecka 16 | Mån-Fre | 11.30-15.00

begränsat antal

MÅNDAG

Kycklinglårfilé

dragonsås | jordärtskocka | svartkål

potatispuré med jordärtskocka

TISDAG

Inkokt laxfilé

dillmajonnäs | pressgurka | kokt potatis | citron

ONSDAG

Grillad tri-tip på kalv

ratatouille | aioli | rostad potatis | oliver

TORSDAG

Boeuf Bourguignon

rödvinssås | lardons | champinjoner

smålök | potatispuré

FREDAG

Wallenbergare

löksauterade ärtor | råörda lingon

brynt smör | potatispuré

BROMS

SNACKS

Löjromschips 125
löjrom | crème fraîche | gräslök

Ost & chark med tillbehör för 2p 265
brillat savarin | wrångebäck | tryffelsalami
serranoskinka | marmelad | fröknäcke

Parmesan fries 85
chilimajonnäs | parmesan

Marcona mandlar 65

Sinisi Oliver 65

Brödservering 15
surdegsbröd | vispat smör

Följ oss på Instagram
@bromskarlaplan

ATT BÖRJA MED...

Ett glas champagne 185
Palmer Brut Réserve
Palmer & Co, Reims, Champagne

Hantverks öl 120, 125
Landsort Lager, Indianviken IPA
Nynäshamns bryggeri

Ett glas cava 135
Maset, Penedès

FÖRRÄTTER

Burrata caponata 155
tomat | basilika | pinjenötter | kapris
aubergin

Tartar på tonfisk 165
wasabimajonnäs | gurka | wakame
rödkål | friterade risnudlar | picklad ingefära

Toast Broms ½ 175
hummer | räkor | kräftstjärtar | brioche
sambalmajonnäs | avokado | lime | koriander

Laxsashimi ½ 175
mango | avokado | sojabönor | cashewnötter
gurka | sesam | chilimajonnäs | koriander
ponzusoja

Råbiff ½ 185
dijonnaise | kapris | cornichons
frisée sallad | rostad lök | parmesan

Tonfisk Nicoise 345
kronärtskocka | potatis | sardell | ägg
brytbönor | tomat | oliver | dragondressing

Risotto 295
sparris | citronricotta | pistagenötter
machesallad | parmesan

Asiatisk fisk & skaldjursgryta 295
tigerräkor | lax | krutonger
aioli | morot- & fänkålscrudité | vårlök

Regnbågsfilé 365
vitvinssås | grön sparris | broccolini
solrosfrön | örtpistou | potatis

Toast Broms 1/1 285
hummer | räkor | kräftstjärtar | brioche
sambalmajonnäs | avokado
lime | koriander

HUVUDRÄTTER

Laxsashimi 315
sojabönor | mango | gurka | cashew
sesam | avokado | koriander
ponzusoja | chilimajonnäs

Steak frites 425
biff med kappa
bearnaisesås | rödvinssås
tomatsallad | pommes frites

Råbiff 1/1 315
dijonnaise | kapris | cornichons
friséesallad | rostad lök | parmesan
pommes frites

Rotisseri vårkyckling 295
(begränsat antal per dag)
blandsallad | pommes frites | aioli

Köttbullar 265
gräddsås | lingon | pressgurka | potatispuré

DESSERT

Rabarber 115
vit choklad | smultron | jordgubbar
vaniljdrömmar

Maräng swiss 115
flagad mandel | vaniljglass | maräng
chokladsås | cocktailbär

Crème brûlée 110

Två sorters ost 115
två goda ostar | fröknäcke | marmelad

Vaniljglass & chokladsås 65

En kula glass 45
välj glass eller sorbet efter kökets smaker

Chokladtryffel 45

Cocktails 175

Mojito
rom | lime | mynta
soda | socker | krossad is

Hugo spritz
fläderlikör | cava
lime | mynta

Passionfruit Margarita
tequila | cointreau | passionsfrukt
citron | socker

Negroni sour
gin | campari | antica formula
citron | socker | äggvita

Paloma
tequila | lime | salt
grapefruktsoda | socker

Elderflower “French 75”
st germain | gin | citron
socker | cava

Amaretto sour
amaretto | citron | socker | äggvita

Aperol Spritz
aperol | cava | soda

Espresso martini
vodka | borghetti
socker | espresso

ALLTID PÅ BROMS

Omelett 195
gruyèreost | fransk skinka | grönsallad
alternativt
gruyèreost | tomat | avokado | grönsallad

Caesarsallad 235
grillad kyckling | romansallad | bacon
caesardressing | krutonger | parmesan

Lenrimmad laxfilé 265
dillstuvad potatis | gemsallad
senapssås | citron

SIDES

Tomatsallad 65
tomater | schalottenlök

Grönsallad 55
dragonvinaigrette

Pommes & dip 75
välj mellan
tryffelmajonnäs | aioli | chilimajonnäs

Pommes frites 55

Aioli 35

Tryffelmajonnäs 35

Chilimajonnäs 35

informera oss vid matallergier

ROSÉ VIN

Connoisseur Un Air De Printemps Rosé 155 | 645
Domaine de Menard, Côtes de Gascogne, Frankrike

Château De La Galinière Rosé 175 | 755
Côtes de Provence, Frankrike

CATERING

"GÄST PÅ DIN EGEN FEST"
Vi på Broms ordnar dagligen olika cateringar,
stora som små, prata gärna med oss hur vi
kan hjälpa Er på bästa sätt!

BRUNCH

Lördag & Söndag
11.00-16.00
ENJOY OUR FAMOUS BRUNCH, boka bord!
AFTER WORK alla dagar, fredagar ofta med DJ

GLAS VITT VIN

Knebel Braüder Riesling 175
Schifferstein, Mosel, Tyskland

Albariño Asorei Nai Señora 165
Tamaral, Rias Baixas, Spanien

Valmont Blanc, Vermentino,
Grenache blanc 145
Paul Mas, Languedoc-Roussillon, Frankrike

Touraine Sauvignon blanc 165
Comte Henry d'Assay, Loire, Frankrike

Chablis, Fèvre 190
Chardonnay, Domaine Nathalie & Gilles Fèvre, Fr

Côtes de Rhône, Les Abelhas 170
Roussanne, Domaine Sainte-Etinne

Bourgogne Chardonnay 175
Jean Marc Brocard, Bourgogne, Frankrike

GLAS RÖTT VIN

Gravelly Ford Pinot Noir 175
Gravelly Ford, California, USA

Côtes de Rhône, Les Albizzias 165
Syrah, Grenache, Mourvedère
Domaine Sainte-Etinne, Frankrike

Coraz Crianza, Rioja 185
Tempranillo Puente del Ea, Spanien

Podere di san Bruno Barbera 145
Podere di san Bruno, Piedmont, Italien

Bourgogne Rouge Marion Navoiseau 190
Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike

Poggio del Gesle Nebbiolo 165
Casaleggio, Boiro, Italien

Casa Brancaia No. 2. 190
Cabernet Sauvignon, Maremma, Toscana

ÖL & CIDER

1664 Kronenbourg 88
ljus lager 40 cl

Brooklyn Amber lager 98
hoppy amber lager 40 cl

Carlsberg Hof 82
organic 40 cl

Peroni 88
glutenfri, 33 cl flaska

1664 Kronenbourg blanc 88
veteöl, 33 cl flaska

Brooklyn special effects 78
alkoholfri amber lager 40 cl

Carlsberg non-alcoholic 72
alkoholfri ljus hoppy lager 33 cl flaska

Galipette cidre 98
brut, 33 cl flaska

ALKOHOLFRITT

Törst lemonad Värmdö 72
hallon | fläder | citron

Tosterup Österlen 94
alkoholfri cider

Oddbird sparkling wine 115
blanc de blancs

Englamust 74
svenska äpplen

Peach lemonade 78
persika | citron | socker | soda

Ginger beer 78
fentimans

Läsk 45
cola zero | fanta | coca cola | sprite