

LITE FÖRE A LITTLE BEFORE



APERTIF

Ostron Fine de Claire Serveras med äppelcidervinäger, citron Oyster Fine de Claire, apple cider vinegar	1st 49 kr	Botter Prosecco DOC 124 kr/gl
Marinerade oliver Marinated olives	49 kr	Piper Heidsieck Brut Champagne 155 kr/gl
Grillat bröd Focaccia, smör (G*, L*) Grilled bread, focaccia, butter (G*, L*)	49 kr	Dry Martini No.3 London dry gin, Noilly Prat 159 kr
Parkens vitlöksbröd Persilja, rostad vitlök, citron, parmesan (G*, L) Garlic bread, parsley, roasted garlic, lemon (G*, L)	75 kr	Fläderbubbel Bols Fläderlikör, prosecco, hallon, citron Bols Elder liqueur, prosecco, raspberry, lemon 159 kr
Friterade padrones Majonnäs (G, Ä) Deep fried padrones, mayonnaise (G, E)	79 kr	Dominican Old Fashioned Brugal 1888, Angostura bitter 159 kr
Tempurafriterad fisk Sesamfrön, aioli, soja- & chilisås (G, Ä) Tempura fish, sesame seeds, aioli, soy & chili sauce dip (G, E)	95 kr	The Macallan Sour The Macallan 12YO 159 kr
Grillad majskolv Smör, parmesan (L*) Grilled corn on the cob, butter, parmesan (L*)	95 kr	Charkuterier 1 pers 169 kr / 2 pers 239 kr Parmaskinka, Milano salami, + Svensk brieost 20g/49 kr coppa de parma, mortadella, oliver, crostini, cornichons, tomat, grillat bröd, vindruvor (G*, N*) Charkuriet , parma ham, Milano salami, coppa de parma, mortadella, olives, crostini, cornichons, tomato, grilled bread, grapes (G*, N*)
Grillad havskräfta Citron, aioli (Ä*) Grilled sea crayfish, lemon, aioli (E*)	3 st 99 kr	Ostar 139 kr Kökets val av tre olika sorters ost, äppelmarmelad, grillat bröd (G*, L)
Friterade tigerräkor Soja- & chilisås, majonnäs, citron (G, Ä) Deep fried tiger prawns, soy- & chili sauce (G, E)	4 st 110 kr	Cheese plate , The kitchen's choice of three different kinds of cheese, apple jam, grilled bread (G*, L)
Bruschetta Grillad focaccia, tomat, mozzarella, prosciutto, balsamico (G*, L) Bruschetta, grilled focaccia, prosciutto, tomato, mozzarella, balsamico (G*, L)	110 kr	TILLBEHÖR Extra löjrom 10g 55 kr Pommes och aioli 99 kr Side sallad 49 kr Extra brieost 20g 49 kr EXTRA DIP 25 kr (Majonnäs, aioli, tryffelmajonnäs, chili- & sojasås, bearnaise, barbecue-sås, srirachamajonnäs, wasabimajonnäs, chili- & limemajonnäs (vegan))

FÖRRÄTTER STARTERS

Klassisk toast skagen Löjrom, skagenröra, pepparrot, rödlök, citron, dill, grillat bröd (G*, Ä) Classic toast skagen, shrimps, roe, horseradish, red onion, lemon dill, grilled bread (G*, E)	185 kr	Avokadotartar 145 kr Chili- & limemajonnäs, rättika, rostad lök, koriander (G*) (Vegan) Avocado tartare , Chilli- & lime mayonnaise, black radish, roasted onion, cilantro (G*) (vegan)
Råbiff på oxfilé Wasabimajonnäs, japansk dressing, + pommes 49 kr frisésallad, rostade jordnötter, + dip 25 kr kimchiostade sesamfrön (G, Ä, N*) Steak tartare , wasabi mayonnaise, japanese dressing, frisee salad, roasted peanuts, kimchi roasted , sesame seeds (G, E, N*)	175 kr	Caprese 129 kr Mozzarella, bifftomat, olivolja, flingsalt, basilika (L) Caprese , mozzarella, beef tomato, olive oil, flake salt, basil (L)

BRASSERIE STADSPARKEN



VARMRÄTTER MAIN COURSE

Grillat grönsaksspett Hummus, chilirostade kikärtor, tahinisås med harissa, vattenkrasse, sesamfrön (vegan) Grilled vegetable skewer , hummus, chili-roasted chickpeas, tahini sauce with harissa, watercress, sesame seeds (vegan)	225 kr	Grillad kyckling paillard Dukkah, rädisa, salladslök, honungsmelon, yoghurt- & honungsressing med jalapeño, koriander, pommes frites (L, N*) Grilled chicken paillard , dukkah, radish, jalapeno, green onion, ho- neydew melon, yoghurt/honey dressing, coriander, French fries (L, N*)
Grillad havsborre Tomatvinägrett, grillad citron, + pommes 49 kr dill, sallad på paprika, oliver och fetaost (L*) Grilled sea bass , tomato vinaigrette, grilled lemon, dill, salad on peppers, olives and feta cheese (L*)	285 kr	Steak sandwich Oxfilé ca 120 g, krispsallad, + pommes 49 kr srirachamajönäs, picklad gurka, + dip 25 kr Steak sandwich , fillet of beef ca 120 g, crisp salad, srirachamayonnaise, pickled cucumber, pickled red onion, gruyère (G*, L, E)
Parkens räkmacka Grillat bröd, sallad, fänkål, + löjrom 10g/55 kr gurka, picklad rödlök, cocktailtomat, majonnäs, ägg, citron, dill (G*, L*, Ä*) (Går även att få som sallad) Shrimp sandwich , grilled bread, salad, fennel, cucumber, pickled red onion,cocktail tomato, mayonnaise, egg, lemon, dill (G*, L*, E*) (Also with salad)	285 kr	Hamburgare Ost, bacon, sallad, tomat, +180g kött 75 kr picklad rödlök, tryffelmajönäs, pommes frites (G*, L*, Ä*) Hamburger , cheese, bacon, salad, tomato, pickled red onion, truffle mayonnaise, French fries (G*, L*, E*)
Moules frites Vitt vin, gräddé, purjolök, vitlök, + vitlöksbröd 49 kr aioli, pommes frites (L, Ä*) Moules frites , white wine, sour cream, leek, garlic, aioli, parsley, French fries (L, E*)	275 kr	Schnitzel Svensk gris från Dalsjöfors, + bearnaise 25 kr portvinssås, kapris, citron, citronsmör, pommes frites (G, L*, Ä) Schnitzel , Swedish pig from Dalsjöfors, port wine sauce, capers, lemon, lemon butter, French fries (G*, L*, E*)
Surf & turf Grillad pluma, grillad havskräfta, + pommes 49 kr ugnsbakad cocktailtomat, bbq-sås, paprikasallad med oliver & fetaost (L*) Surf & turf , grilled pluma, grilled sea crayfish, baked cocktail tomato, bbq sauce, salad on peppers, olives and feta cheese (L*)	265 kr	Stekt oxfilé 180g, bearnaisesås, +180g kött 180 kr portvinssås, tomat- & rödlökssallad, pommes frites (L*, Ä*) Fried fillet of beef , 180 g, béarnaise sauce, port wine sauce, tomato salad with red onion, French fries, (L*, E*)
Råbiff på oxfilé Wasabimajonnäs, japansk dressing, + pommes 49 kr frisésallad, rostade jordnötter, + dip 25 kr kimchiostade sesamfrön (G, Ä, N*) Steak tartar , wasabi mayonnaise, Japanese dressing, frisee salad, roasted peanuts, kimchi roasted sesame seeds (G, E, N*)	285 kr	Grillplåta Min 2 per / 385 kr/p Nötfärssbiffar på spett, kycklingspett, grillad pluma, friterade tigerräkor, grillad havskräfta, gurkstavar, säsongens frukter, majskolv, bbq-sås, tryffelmajönäs, aioli, pommes frites (L, Ä, G*) Grill platea , beef steaks on skewers, chicken skewers, grilled pluma, fried tiger prawns, grilled sea crayfish, cucumber sticks, seasonal fruits, corn on the cob, bbq sauce, truffle mayonnaise, aioli and French fries (L, E, G*)



DESSERT

Psst! Fråga oss om
vegansk & glutenfri
efterrätt!

Vaniljpannacotta Jordgubbar, citron- & flädersorbet, rostade pistagenötter (L, N*) Vanilla panna cotta , strawberries, lemon/elderflower sorbet, roasted pistachios (L, N*)	99 kr	Crème brûlée (L, Ä) 99 kr
Dulce de lechemousse Maraschino cherry, vanilkex, bourbonglass, karamelliserad pekanöt (G, L, Ä, N*) Dulce de leche mousse , maraschino cherries, vanilla biscuits, bourbon ice cream, caramelized pecans (G, L, E, N*)	99 kr	Fruktfat 1 per 139 kr 2 per 239 kr
		Chokladtryffel (L) Chocolate truffle (L) 49 kr
		Glasskula (L, Ä) / Sorbetkula Ice cream (L, E) / Sorbet 49 kr

L = Laktos, G = Gluten, N = Nötter, Ä = Ägg, * = Rätten går att anpassa. Vid allergier fråga personalen
L = Lactose, G = Gluten, N = Nuts, E = Egg, * = The dish can be adjusted. In case of allergies ask the staff



Psst! Se även vår
barnmeny på hemsidan