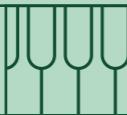


LITE FÖRE A LITTLE BEFORE



APERTIF

Ostron Fine de Claire Serveras med äppelcidervinäger, citron Oyster Fine de Claire, apple cider vinegar	1st 49 kr
Marinerade oliver Marinated olives	49 kr
Grillat bröd Focaccia, smör (G*, L*) Grilled bread, focaccia, butter (G*, L*)	49 kr
Parkens vitlöksbröd Persilja, rostad vitlök, citron, parmesan (G*, L) Garlic bread, parsley, roasted garlic, lemon (G*, L)	69 kr
Friterade padrones Majonnäs (G, Ä) Deep fried padrones, mayonnaise (G, E)	75 kr
Friterad torsk Sesamfrön, aioli, soja- & chilisås, koriander, lime (G, Ä) Deep fried cod, sesame seeds, aioli, soy- & chili sauce dip, coriander, lime (G, E)	89 kr
Arancini Skogssvamp, tryffelmajonnäs, parmesan (G, L, Ä) Arancini, mushrooms, truffle mayonnaise, parmesan (G, L, E)	3 st 89 kr
Friterade tigerräkor Soja- & chilisås, majonnäs, citron (G, Ä*) Deep fried tiger prawns, soy- & chili sauce (G, E)	4 st 110 kr
Bruschetta Grillad focaccia, tomat, mozzarella, prosciutto, balsamico (G*, L) Bruschetta, grilled focaccia, prosciutto, tomato, mozzarella, balsamico (G*, L)	99 kr

FÖRRÄTTER STARTERS

Klassisk toast skagen Löjrom, skagenröra, pepparrot, rödlök, citron, dill, grillat bröd (G*, Ä) Classic toast skagen, bleak roe, shrimps, horseradish, red onion, lemon, dill, grilled bread (G*, E)	179 kr
Råbiff på oxfilé Wasabimajonnäs, japansk dressing, frisésallad, rostade jordnötter, kimchiostade sesamfrön (G, Ä, N*) Steak tartare, wasabi mayonnaise, japanese dressing, frisee salad, roasted peanuts, kimchi roasted , sesame seeds (G, E, N*)	169 kr + pommes 49 kr + dip 25 kr

BRASSERIE STADSPARKEN

VARMRÄTTER MAIN COURSE

Svamprisotto Stekt skogssvamp, friterade rotfrukter, parmesan (L*) Går att få vegansk Mushroom risotto, fried mushroom, deep fried root vegetables, parmesan (L) Also as vegan	199 kr
Stekt torskrygg Chablisås, forellrom, smörstekt purjolök, dill, potatispuré (L) Fried cod, Chablis sauce, trout roe, butter fried leek, dill, potato puree (L)	275 kr
Parkens räkmacka Grillat bröd, sallad, fänkål, 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)	279 kr + löjrom 10g/55 kr
Moules frites Vitt vin, gräddé, purjolök, vitlök, aioli, persilja, pommes frites (L, Ä*) Moules frites, white wine, cream, leek, garlic, aioli, parsley, french fries (L, E*)	269 kr
Råbiff på oxfilé Wasabimajonnäs, japansk dressing, frisésallad, rostade jordnötter, kimchiostade sesamfrön (G, Ä, N*) Steak tartar, wasabi mayonnaise, Japanese dressing, frisee salad, roasted peanuts, kimchi roasted sesame seeds (G, E, N*)	279 kr + pommes 49 kr + dip 25 kr

Tillbehör Extra löjrom 10g 55 kr Pommes och aioli 99 kr Side sallad 49 kr Extra brieost 20g 49 kr	Honey's råbiff 89 kr Naturellt kött 	Extra dressing 25 kr Majonnäs Aioli Tryffelmajonnäs Chili- & limemajonnäs
---	---	---

Psst! Fråga oss om vegansk & glutenfri efterrätt!	DESSERT
Crème brûlée (L, Ä) 99 kr	Äpple 99 kr Rostad sockerkaka, inlagt äpple, kardemummaglass, karamelliserade sesamfrön (G, L, Ä) Apple, roasted sponge cake, pickled apple, cardamom ice cream, caramelized sesame seeds (G, L, Ä)
Dulce de lechemousse 99 kr Maraschino cherry, vaniljkex, bourbonglass, karamelliserad pekanöt (G, L, Ä, N*) Dulce de leche mousse, maraschino cherries, vanilla biscuits, bourbon ice cream, caramelized pecans (G, L, E, N*)	Chokladtryffel (L) 49 kr Chocolate truffle (L)
Glasskula (L, Ä) / Sorbetkula 49 kr Ice cream (L, E) / Sorbet	

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