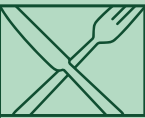


	LITE FÖRE		APERTIF
	<p>Ostron Fine de Claire 1st 49 kr Serveras med äppelcidervinäger, citron Vin rek: Piper Heidsieck Brut Champagne Öl rek: Wisby Stout</p> <p>Marinerade oliver 49 kr</p> <p>Grillat bröd 49 kr Focaccia, smör (G*, L*)</p> <p>Parkens vitlöksbröd 69 kr Persilja, rostad vitlök, citron, parmesan (G*, L)</p> <p>Friterade tigerräkor 4 st 110 kr Soja- & chilisås, majonnäs, citron (G, Ä*)</p> <p>Bruschetta 110 kr Grillad focaccia, tomat, mozzarella, prosciutto, balsamico (G*, L)</p>	<p>Botter Prosecco DOC 124 kr/gl</p> <p>Piper Heidsieck Brut Champagne 155 kr/gl</p> <p>Dry Martini 165 kr No.3 London dry gin, Noilly Prat</p> <p>Fläderbubbel 165 kr Bols Fläderlikör, prosecco, hallon, citron</p> <p>Dominican Old Fashioned 165 kr Brugal 1888, Angostura bitter</p> <p>The Macallan Sour 165 kr The Macallan 12YO</p>	<p>Charkuterier 1 pers 169 kr / 2 pers 239 kr Parmaskinka, +Svensk brieost 20g/49 kr Milano salami, coppa di parma, mortadella, oliver, crostini, cornichons, tomat, grillat bröd vindruvor (G*, N*) Vin rek: Regolo Ripasso, Valpolicell Superior DOC</p> <p>Ostar 129 kr Kökets val av tre olika sorters ost, äppelmarmelad, grillat bröd (G*, L) Vin rek: Regolo Ripasso, Valpolicell Superior DOC</p>
	JULBORDSFÖRRÄTT		
	<p>*Julbordsförrätt 199 kr Kombination med varmrätt 165 kr Plocka från det kalla på julbordet Dryckes rek. Julöl & snaps</p>		
	FÖRRÄTTER		
	<p>Klassisk toast skagen 179 kr Löjrom, skagenröra, pepparrot, rödlök, citron, dill, grillat bröd (G*, Ä) Vin rek: Blason de Bourgogne Chablis</p> <p>Råbiff på oxfilé 169 kr Wasabimajonnäs, japansk dressing, + pommes 49 kr frisésallad, rostade jordnötter, + dip 25 kr kimchirostade sesamfrön (G, Ä, N*) Vin rek: Il Fortino Chianti Classico D.O.C.G.</p> <p>Avokadotartar 135 kr Chili- & limemajonnäs, rättika, rostad lök, koriander (G*) (Vegan) Vin rek: Sankt Anna Riesling</p> <p>Caprese 119 kr Mozzarella, biftomat, olivolja, flingsalt, basilika (L) Vin rek: Sankt Annaberg No 2 Hölle</p>		



VARMRÄTTER



Psst! Se även vår barnmeny på hemsidan

Svamprisotto 219 kr

Stekt skogssvamp, friterade rotfrukter, parmesan (L*) Går att få vegansk

Vin rek: Verdicchio Villa Bianchi

Vin rek: Crocera Barbera d'Asti

Stekt torskrygg 285 kr

Chablissås, forellrom, smörstekt purjolök, dill, potatispuré (L)

Vin rek: Mount Riley Sauvignon Blanc

Parkens räkmacka 285 kr

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)

Vin rek: Blason de Bourgogne Chablis

Moules frites 275 kr

Vitt vin, grädde, purjolök, vitlök, + vitlöksbröd 49 kr aioli, persilja, pommes frites (L, Ä*)

Vin rek: Blason de Bourgogne Chablis

Klassisk toast skagen 295 kr

Löjrom, skagenröra, pepparrot, rödlök, citron, dill, grillat bröd (G*, Ä)

Vin rek: Blason de Bourgogne Chablis

Steak sandwich 229 kr

Oxfile ca 120 g, krispsallad, + pommes 49 kr srirachamajonnäs, picklad gurka, picklad rödlök, gruyère (G*, L, Ä)

Vin rek: Regolo Ripasso, Valpolicell Superior DOC

Hamburgare 235 kr

Ost, bacon, sallad, tomat, +180g kött 75 kr picklad rödlök, tryffelmajonnäs, pommes frites (G*, L*, Ä*)

Vin rek: Three Finger Jack Old Vine Zinfandel

Råbiff på oxfile 279 kr

Wasabimajonnäs, japansk dressing, + pommes 49 kr frisésallad, rostade jordnötter, + dip 25 kr kimchirostade sesamfrön (G, Ä, N*)

Vin rek: Il Fortino Chianti Classico D.O.C.G.

Schnitzel 285 kr

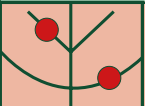
Svensk gris från Dalsjöfors, + bearnaise 25 kr portvinssås, kapis, citron, citronsmör, pommes frites (G, L*, Ä)

Vin rek: Marqués de Cáceres Excellens Cuvée Especial Rioja

Stekt oxfile 399 kr

180g, bearnaisesås, +180g kött 180 kr portvinssås, tomat- & rödlökssallad, pommes frites (L*, Ä*)

Vin rek: Cabernet Sauvignon



JULBORD

Måndag-tisdag	495 kr/p
Onsdag-torsdag	550 kr/p
Fredag	695 kr/p
Lördag	550 kr/p

*Serveras endast kvällstid måndag-lördag



DESSERT

Psst! Fråga oss om vegansk & glutenfri efterrätt!

Crème brûlée (L, Ä) 109 kr

Vin rek: Pineau Laborie Pinotage

Dulce de lechemousse 109 kr

Maraschino cherry, vaniljkex, bourbonglass, karamelliserad pekannöt (G, L, Ä, N*)

Vin rek: Leth Beereauslese Grüner Veltliner

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

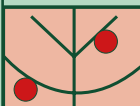
Majonnäs	Bearnaise
Aioli	Srirachamajonnäs
Tryffelmajonnäs	Wasabimajonnäs
Chili- & sojasås	Chili- & limemajonnäs

Chokladtryffel (L) 49 kr

Vin rek: Croft Reserve Port Ruby 4 Yo

Glasskula (L, Ä) / Sorbetkula 49 kr

Vin rek: Vin rek: Marco Fabio Moscatel Dulce M



JULBORDSDESSERT

Plocka från det söta på julbordet, buffé 149 kr

L = Laktos, G = Gluten, N = Nötter, Ä = Ägg, * = Rätten går att anpassa. Vid allergier fråga personalen