



## Nyårssupé 2024

### **Amuce bouché**

Croustad, oxfiletartar med cornichon, gammel knasostkräm, syltad lök (G\*, L)  
*Broccoli, tryffelkräm, karamelliserad solrosfrön (vegan)*

### **Förrätt**

Tonfiskcarpaccio, citron, rostade pistagenötter, parmesan, chilisyttad gurka, shizokrasse (N\*)  
*Rödbetscarpaccio, ruccola, rostade pistagenötter, vinägrett (vegan) (N\*)*

### **Varmrätt**

Grillad oxfile, Café de Parissmör, haricots verts, potatiskaka med parmesan & rökt sidfläsk, rödvinssås (L, Ä)  
*Vegetarisk tournedos, baljväxter, ostronskivling, potatiskaka, haricots verts, rödvinssås (vegan)*

### **Dessert**

Daim- & mjölkchokladcheesecake, passionfrukt, mango- & passionsfruktsorbet, crumble (G, L)  
*Vaniljpannacotta, passionfruktsgelé, passionfrukt, färska bär (vegan)*

Öppettider 17.00-03.00  
Första sittningen 795 kr  
Andra sittningen 995 kr/person (inkl. entréavgift)

Förköp av supébiljett [www.brasseriestadsparken.se](http://www.brasseriestadsparken.se) senast torsdag 26 december före kl 14.00 för att säkra er bokning.

[info@brasseriestadsparken.se](mailto:info@brasseriestadsparken.se)