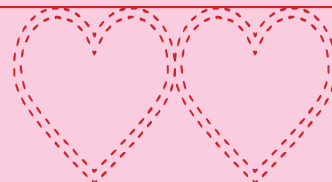


ALLA HJÄRTANS DAG MENY



2 RÄTTERS

395 kr/p

Alt. 1 Snacks & varmrätt

Alt. 2 Förrätt & varmrätt

Alt. 3 Varmrätt & dessert

3 RÄTTERS

495 kr/p

Alt. 1 Snacks & förrätt & varmrätt

Alt. 2 Förrätt & varmrätt & dessert

Alt. 3 Snacks & varmrätt & dessert

4 RÄTTERS

Snacks & förrätt & varmrätt & dessert 525 kr/p

FÖRDRINK

Erbjudande!

ALLA HJÄRTANS BUBBEL

Botter Prosecco DOC

99 kr/gl

PIPER HEIDSIECK BRUT

Champagne

159 kr/gl

DRY MARTINI

165 kr

FLÄDERBUBBEL

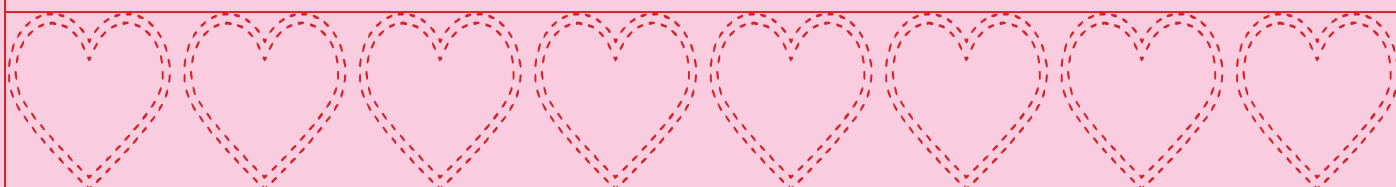
Fläderlikör, prosecco, hallon, citron

165 kr

BRASSERIE STADSPARKEN

VÄSTERÅS, SVERIGE

ETAB. 2014



SNACKS

GRILLAT BRÖD

Focaccia, smör (G*, L*)

OLIVMIX

Vitlöksmarinerade

PARKENS VITLÖKSBRÖD

Persilja, rostad vitlök, citron (G*, L)

FRITERADE PADRONES

Majonnäs (G, Ä)

FRITERADE TIGERRÄKOR, 2 ST

Soja- & chilisås, majonnäs, citron (G, Ä)

FÖRRÄTT

KLASSISK TOAST SKAGEN

+ löjrom 55 kr

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

Vin rek: *Blason de Bourgogne Chablis*

CAPRESE

Mozzarella, biffomat, olivolja, flingsalt, basilika (L)

Vin rek: *Sankt Annaberg No 2 Hölle*

RÅBIFF PÅ OXFILE

+ pommes 49 kr

Wasabimajonnäs, japansk dressing, frisésallad, rostade jordnötter, kimchirostade sesamfrön (G, Ä, N*)

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

BRUSCHETTA

Grillad focaccia, prosciutto, tomat, mozzarella, balsamico (G*, L)

Vin rek: *Sauvignon Blanc*

VARMRÄTTER

MOULES FRITES

+ vitlöksbröd 49 kr

Vitt vin, grädde, purjolök, vitlök, aioli, persilja, pommes frites (L, Ä*)

Vin rek: *Blason de Bourgogne Chablis*

HELSTEKT BIFF

Tomat & rödlökssallad, bearnaise, rödvinssås, potatiskaka (L)

Vin rek: *Clay Creek Vineyards Cabernet Sauvignon*

HAMBURGARE

Ost, bacon, picklad rödlök, krispsallad, tomat, tryffelmajonnäs, pommes frites (G*, L*, Ä*)

Vin rek: *Three Finger Jack Old Vine Zinfandel*

RÅBIFF PÅ OXFILE

+ pommes 49 kr

Wasabimajonnäs, japansk dressing, frisésallad, rostade jordnötter, kimchirostade sesamfrön (G, Ä, N*)

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

SVAMPRISSOTTO

Går att få vegansk

Stekt skogssvamp, friterade rotfrukter, parmesan (L*)

Vin rek: *Crocera Barbera d'Asti*

TORSKRYGG

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

Vin rek: *Mount Riley Sauvignon Blanc*

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk (L)

Vin rek: *Pineau Laborie Pinotage*

DULCE DE LECHEMOUSSE

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

Vin rek: *Leth Beereauslese Grüner Veltliner*

CHOCKLADTRYFFEL

Husets hemmagjorda tryffel, varierande smak (L)

GLASSKULA

Husets krämiga glass, pistage (N), vanilj, Bourbon glass (L, Ä)

SORBETKULA

L = Laktos, G = Gluten, N = Nötter, Ä = Ägg,

* = Rätten går att anpassa. Vid allergier fråga personalen

