

LITE FÖRE / A Little Before		APERTIF	
<p>Ostron Fine de Claire 1st 49 kr Calamansivinäger, aji amarillo hot sauce <i>Oyster fine de claire, calamansi vinegar, aji amarillo hot sauce</i> Vin rek: Piper Heidsieck Brut Champagne</p> <p>Friterade lökringar 79 kr Timjan & honung, parmesan (G) <i>Deep fried onion rings, thyme & honey, parmesan</i></p> <p>Majskolv 79 kr Vitlökssmör, parmesan <i>Corn on the cob, garlic butter, parmesan</i></p> <p>Pão de Queijo 89 kr Friterade ostbollar på mozarella & parmesan, picklad rödlök (L) <i>Deep fried cheese balls on mozzarella & parmesan, pickled red onion</i></p> <p>Crispy chicken 99 kr Het bourbonhonung, citron (G) <i>Crispy chicken, hot bourbon honey, lemon</i></p> <p>Marinerade oliver 49 kr Vitlök & örter <i>Marinated olives, garlic & herbs</i></p> <p>Grillat bröd 49 kr Focaccia, smör (G*, L*) <i>Grilled bread focaccia, butter</i></p> <p>Parkens vitlöksbröd 65 kr Vitlökssmör, persilja (G*, L*) <i>Garlic bread, garlic butter, parsley</i></p> <p>Dirty fries 99 kr Chilimajonnäs, rödlök, parmesan <i>Dirty fries, chili mayonnaise, red onion, parmesan</i></p>	<p>★ COCKTAIL OF THE WEEK 129 kr Varierande</p> <p>Botter Prosecco DOC 127 kr/gl</p> <p>Piper Heidsieck Brut Champagne 159 kr/gl</p> <p>Fläderbubbel 169 kr Bols Fläderlikör, prosecco, hallon, citron</p> <p>Dominican Old Fashioned 169 kr Brugal 1888, Angostura bitter</p> <p>The Macallan Sour 169 kr The Macallan 12YO</p>	<p>SHARING IS CARING/UNNA DIG SJÄLV</p> <p>Bites & snacks 1-2 pers, 199 kr Marinerade oliver, friterade lökringar, majskolv, crispy chicken, dirty fries (G) <i>Marinated olives, deep fried onion rings, corn on the cob, crispy chicken, dirty fries</i> Vin rek: Sankt Anna Riesling Vin rek: Boutinot Côtes du Rhône Villages Grenache Noir, Syrah</p> <p>Chark & ost 1 pers 159 kr / 2 pers 239 kr Salami ventricina, serrano, brie, röd brokig, oliver, cornichon, marmelad, fröknäcke (L)</p> <p>Charcuterie & cheese <i>Salami ventricina, serrano, brie, röd brokig, olives, cornichon, marmelad, seed crisp bread</i> Vin rek: Regolo Ripasso, Valpolicell Superior DOC</p>	
FÖRRÄTTER / Starters			
<p>Klassisk toast skagen 159 kr Handskalade räkor, sallad + löjrom 10g 55 kr pepparrot, rödlök, citron, dill, grillat bröd (G*, Ä) <i>Classic toast skagen, shrimps, salad, horseradish, red onion, lemon dill, grilled bread</i> Vin rek: Chablis</p> <p>Råbiff på oxfile 165 kr Sotad oxfile, marconamandlar, + pommes 49 kr parmesan, brynt smör, + dip 25 kr biff glaze, salladslök, bröd (G*, L, N*) <i>Beef tartar, almonds, parmesan, browned butter, beef jus, spring onion, bread</i> Vin rek: Ripasso</p>	<p>Vegansk löjromsservering 139 kr Tångrom, fraiche, picklecoli, rödlök, gräslök, dillolja, vattenkrasse, grillat bröd (G*) <i>Seaweed caviar, fraiche, pickled coli, red onion, leek, dill oil, cress, grilled bread</i> Vin rek: Leth Grüner veltiner</p>		

BRASSERIE STADSPARKEN

VARMRÄTTER / Main course		Psst! Se även vår barnmeny på hemsidan	
<p>Oxfilepasta 279 kr Grillad paprika, grädde, vitt vin, + vitlöksbröd 49 kr vitlök, chili, citron, parmesan (G*) <i>Fillet of beef pasta, grilled peppers, cream, white wine, garlic, chili, lemon, parmesan</i> Vin rek: Ripasso</p> <p>Grillad kycklingspett 239 kr Färsipotatis, sauterade sommargrönsaker, pesto, parmesan, pumpafrön, chilimajonnäs <i>Grilled chicken skewers, new potatoes, sautéed vegetables, pesto, parmesan, pumpkin seeds, chili mayonnaise</i> Vin rek: Pinot Noir eller Zinfandel</p> <p>Sotad halstrad lax 295 kr Färsipotatis, sauterade sommargrönsaker, brynt smör, forellrom, rostade pumpafrön (L*) <i>Charred & seared salmon, new potatoes, sautéed vegetables, browned butter, trout roe, roasted pumpkin seeds</i> Vin rek: Chablis</p> <p>Klassisk toast skagen 295 kr Handskalade räkor, sallad + löjrom 10g/55 kr pepparrot, rödlök, citron, dill, grillat bröd (G*, Ä) <i>Classic toast skagen, shrimps, salad, horseradish, red onion, lemon dill, grilled bread</i> Vin rek: Chablis</p> <p>Parkens räkmacka 275 kr Handskalade räkor, sallad, fänkål, + löjrom 10g/55 kr picklad rödlök, citronmajonnäs, ägg, citron, dill (G*, L*, Ä*) (Går att få som sallad) <i>Shrimp sandwich, handpeeled shrimps, salad, fennel, pickled red onion, lemon mayonnaise, egg, lemon, dill (also with salad)</i> Vin rek: Chablis</p> <p>Vegansk planka 229 kr Pestobakad spetskål, sauterade sommargrönsaker, bakad tomat, örtvinägrett, pommes duchesse <i>Vegan "plank", pesto-roasted pointed cabbage, sautéed vegetables, baked tomato, herb vinaigrette, pommes duchesse</i> Vin rek: Leth, Grüner Veltliner</p>	<p>Steak sandwich 219 kr Oxfile, picklad rödlök, chilimajonnäs, + pommes 49 kr basbaas vinägrett, rostad lök, parmesan (G*) <i>Steak sandwich, fillet of beef, pickled red onion, chili mayonnaise, basbaas vinaigrette, roasted onion, parmesan</i> Vin rek: Crocera Barbera D'Asti</p> <p>Hamburgare 239 kr Hamburgardressing, cheddar, +180g kött 75 kr silverlök, strimlad isberg, + Dirty fries 49 kr pommes frites med Parkens pommeskrydda (G*, L*) <i>Hamburger, hamburger dressing, cheddar, silver onion, lettuce, French fries with Parken's spice</i> Vin rek: Three Finger Jack Old Vine Zinfandel</p> <p>Råbiff på oxfile 275 kr Sotad oxfile, marconamandlar, + pommes 49 kr parmesan, brynt smör, + dip 25 kr beef glaze, salladslök, bröd (G*, L, N*) <i>Beef tartar, almonds, parmesan, browned butter, beef jus, spring onion, bread</i> Vin rek: Ripasso</p> <p>Schnitzel 275 kr Svensk gris från Dalsjöfors, + bearnaise 25 kr citronmajonnäs, grillad romansallad, parmesan, kaprisvinägrett, smörslungad potatis (G, L*, Ä) <i>Schnitzel, Swedish pig from Dalsjöfors, lemon mayonnaise, grilled salad, parmesan, caper vinaigrette, butter tossed potatoes</i> Vin rek: Marqués de Cáceres Excellens Cuvée Especial Rioja</p> <p>Grillad oxfile på planka 399 kr Sparris, bakad biffotomat, rödvinsk, bearnaisesås, parmesan duchesse (Ä*) <i>Grilled fillet of beef on a plank, asparagus, baked beef tomato, red wine sauce, bearnaise sauce, parmesan duchesse</i> Vin rek: Chateau Martimelles Limoux, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot</p>	<p>Extra dip 25 kr Aioli Citronmajonnäs Bearnaisesås Majonnäs Chilimajonnäs</p> <p>Tillbehör Extra löjrom 10g 55 kr Pommes och aioli 99 kr Side sallad 49 kr</p> <p>Honey's råbiff 89 kr Naturellt kött</p>	
DESSERT		Psst! Fråga oss om vegansk & glutenfri efterrätt!	
<p>Crème brûlée (L, Ä) 99 kr Vin rek: Pineau Laborie Pinotage</p> <p>Jordgubb & Basilika (L, Ä) 99 kr Marinerade jordgubbar, basilikapannacotta, jordgubbssorbet, basilika honeycomb, färska jordgubbar <i>Marinated strawberries, basil panna cotta, strawberry sorbet, basil honeycomb, fresh strawberries</i> Vin rek: Marco Fabio Moscatel Dulce</p> <p>Chokladtryffel (L) 49 kr Vin rek: Croft Reserve Port Ruby 4 Yo</p>	<p>Marängdröm (L, Ä) 99 kr Chokladmaräng, chantilly cream, passionfrukts curd, fudgesås, hallon, persika, passionfrukt, oxalis <i>Chocolate meringue, passion fruit curd, chantilly cream, dulce sauce, raspberries, peach, passion fruit, oxalis</i> Vin rek: Leth Beerenauslese Grüner Veltliner</p> <p>Glasskula (L, Ä) / Sorbetkula 49 kr Välj på vanilj eller dulce de lecheglass / + Chokladsås 10 kr jordgubb eller citronsorbet + Karamellströssel 10 kr Vin rek: Marco Fabio Moscatel Dulce M</p>		
L = Laktos, G = Gluten, N = Nötter, Ä = Ägg, * = Rätten går att anpassa. Vid allergier fråga personalen			