LITE FÖRE / A Little Before

Ostron Fine de Claire 1st 49 kr
Schalottenlök-vinägrett, citron, tabasco
Oysters Fine de Claire – Shallot vinaigrette, lemon, tabasco
Vin rek: Piper Heidsieck Brut Champagne

Crispy chicken 99 kr
Het bourbonhonung, citron (G)
Crispy chicken – hot bourbon honey, lemon

Löjromschips 179 kr
Chips, löjrom, smetana, gräslök, rödlök
Bleak roe chips – smetana, chives, red onion
Vin rek: Piper Heidsieck Brut Champagne

Grillat bröd 49 kr
Focaccia, smör (G*, L*)
Grilled focaccia – butter

Vitlöksbröd 69 kr
Vitlökssmör, persilja, parmesan (G*, L*)
Garlic bread – garlic butter, parsley, parmesan

Majskolv 79 kr
Vitlökssmör, parmesan
Corn on the cob – garlic butter, parmesan

Friterade vannameiaräkor 4 st / 110 kr
Bang bang sås, salladslök (G)
Fried prawns – bang bang sauce, spring onion, 4 pcs

Dirty fries 99 kr
Jalapeñomajonnäs, parmesan, salladslök, rödlök, persilja
Dirty fries – jalapeño mayonnaise, parmesan, spring onion, red onion, parsley

Marinerade oliver 49 kr
Vitlök & örter
Marinated olives – with garlic & herbs

JULBORD

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

*Serveras endast kvällstid måndag-lördag, 21 november - 20 december, inkl. lättglögg

JULLUNCH (förbeställs) 395 kr
Tre serveringar, kaffe, pepparkaka

***JULBORDSFÖRRÄTT** 199 kr (Kombination med varmrätt 169 kr)
Plocka från det kalla på julbordet
Dryckes rek. Julöl & snaps

APERTIF

COCKTAIL OF THE WEEK 129 kr
Varierande

Botter Prosecco DOC 127 kr/gl

Piper Heidsieck Brut 159 kr/gl
Champagne

Fläderbubbel 169 kr
Bols Fläderlikör, prosecco, hallon, citron

Dominican Old Fashioned 169 kr
Brugal 1888, Angostura bitter

The Macallan Sour 169 kr
The Macallan 12YO

SHARING IS CARING/UNNA DIG SJÄLV

Chark & ost 1 pers 159 kr / 2 pers 249 kr
Salami ventricina, prosciutto di Parma, ost x 2, cornichons, oliver, marmelad, fröknäcke (L)
Charcuterie & cheese
Salami ventricina, prosciutto di Parma, cheese x 2, cornichons, olives, marmelade, seed crisp bread
Vin rek: Ripasso

FÖRRÄTTER / Starters

Toast skagen 165 kr
Handskalade räkor, majonnäs, pepparrot, rödlök, citron, dill, grillat bröd (G*) + löjrom 10g 55 kr
Toast Skagen – shrimp, horseradish, red onion, lemon, dill, grilled bread
Vin rek: Chablis

Råbiff 165 kr
Brynt smör, syrad schalottenlök, potatischips, tryffelpecorino, dijon & kapriskräm, färska örter (L) + pommes 49 kr + dip 25 kr
Steak tartar – browned butter, pickled shallots, crispy potatoes, truffel pecorino, dijon & caper cream, fresh herbs
Vin rek: Ripasso

Krämig svampsoppa med tryffel 139 kr
Champinjoner, tryffelolja, vitlökskrutonger, persilja (G*, L) + vitlöksbröd 49 kr
Creamy mushroom soup with truffle - champignons, truffle oil, garlic croutons, parsley
Vin rek: Pinot Noir

VARMRÄTTER / Main course

Psst! Se även vår barnmeny på hemsidan

BBQ-Kycklingspett 245 kr
Coleslaw, chipotlemajonnäs, färska örter, pommes frites
BBQ chicken skewers – coleslaw, chipotle mayonnaise, herbs, french fries
Vin rek: Zinfandel

Toast Skagen 295 kr
Handskalade räkor, majonnäs, pepparrot, rödlök, citron, dill, grillat bröd (G*) + löjrom 10g/55 kr
Toast Skagen – shrimp, horseradish, red onion, lemon, dill, grilled bread
Vin rek: Chablis

Moules Frites 279 kr
Blåmusslor, vitt vin, vitlök, chili, örter, grädde, citronaioli, pommes frites (L*) + vitlöksbröd 49 kr
Blue mussels – white wine, garlic, chili, herbs, cream, lemon aioli, french fries
Vin rek: Chablis

Smörstekt Regnbågsfilé 325 kr
Vitvinssås, forellrom, örter, potatispuré (L)
Butter-fried rainbow trout – white wine sauce, trout roe, herbs, potato purée
Vin rek: Chablis

Oxfilépasta 279 kr
Tagliatelle, skogschampinjon, vitlök, chili, vitt vin, grädde, parmesan (G*, L*) + vitlöksbröd 49 kr
Fillet of beef pasta – tagliatelle, mushrooms, garlic, chili, white wine, cream, parmesan
Vin rek: Ripasso

Tryffelpasta med svamp (Går att få vegan) 229 kr
Krämig tagliatelle, stekt svamp, vitlök, örter, tryffelolja, parmesan (G*) + vitlöksbröd 49 kr
Truffle pasta with Mushrooms – creamy tagliatelle, sautéed mushrooms, garlic, herbs, truffle oil, parmesan
Vin rek: Pinot Noir

Smashburger (Går att få med halloumi) 249 kr
Baconjam, jalapeñomajonnäs, cheddar, sallad, tomat, pommes frites (G*, L*) + Dirty fries 49 kr
Smashburger – bacon jam, jalapeño mayonnaise, cheddar, salad, tomato, french fries
Vin rek: Zinfandel

Råbiff 279 kr
Brynt smör, syrad schalottenlök, potatischips, tryffelpecorino, dijon & kapriskräm, färska örter (L) + pommes 49 kr + dip 25 kr
Steak tartare – browned butter, pickled shallots, crispy potatoes, truffle pecorino, dijon & caper cream, fresh herbs
Vin rek: Ripasso

Schnitzel 279 kr
Persilje- & citronsmör, rödvinssås, smörstekta haricots verts med citron, parmesan, smörslungad potatis (G, L*) + bearnaise 25 kr
Pork schnitzel – parsley & lemon butter, butter-fried haricots verts with lemon, parmesan, butter tossed potatoes
Vin rek: Rioja

Grillad oxfilé 425 kr
Bakad bifftomat, baconlindad haricots verts, rödvinssky, bearnaisesås, ört & parmesan pommes frites (L*)
Fillet of beef plank – baked tomato, bacon-wrapped haricots verts, red wine sauce, béarnaise, herb and parmesan french fries
Vin rek: Cabernet Sauvignon

DESSERT

Psst! Fråga oss om vegansk & glutenfri efterrätt!

Crème brûlée (L) 109 kr
Vin rek: Pineau Laborie Pinotage

Äppelterrine (G, L, N*) 109 kr
Kanderade pecannötter, kardemummasmul, vaniljglass
Apple terrine – candied pecans, cardamom crumble, vanilla ice cream
Vin rek: Leth Beerenauslese Grüner Veltliner

Chokladbavaroise (G*, L, N*) 109 kr
Blåbär, kardemummasmul, rostad pecannöt, blåbärssorbet
Chocolate Bavaroise - blueberries, cardamom crumble, roasted pecan, blueberry sorbet
Vin rek: Pineau Laborie

Chokladtryffel (L) 49 kr
Vin rek: Croft Resere Port Ruby 4 Yo

Glasskula (L) **/ Sorbetkula** 49 kr
Välj på vanilj eller chokladbrownie glass / jordgubb eller citronsorbet + Chokladsås 10 kr + Karamellströssel 10 kr
Vin rek: Marco Fabio Moscatel Dulce M

***JULBORDSDESSERT**
Plocka från det söta på julbordet, buffé 159 kr

Extra dip 25 kr
Citronaioli
Bearnaisesås
Chipotlemajonnäs
Jalapeñomajonnäs
Majonnäs

Tillbehör

Extra löjrom 10g	55 kr
Pommes och aioli	99 kr
Side sallad	49 kr

Honey's råbiff 89 kr
Naturellt kött

Voff

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

BRASSERIE STADSPARKEN