

## LITE FÖRE... A LITTLE BEFORE...

<b>Ostron Fine de Claire</b> Äppelcidervinäger <i>Oyster Fine de Claire, apple cider vinegar</i>	39 kr/st
Vin rek: Piper Heidsieck Brut Champagne, Öl rek: Wisby Stout	
<b>Marinerade oliver</b> <i>Marinated olives</i>	45 kr
<b>Grillad majskolv med bbq-sås och smör</b> (L*) <i>Grilled corn cobs with bbq sauce and butter</i>	55 kr
<b>Vitlöksbröd</b> (G*, L, Ä)	59 kr
Grillad focaccia, vitlökssmör, aioli <i>Garlic bread, grilled focaccia, garlicbutter, aioli</i>	
<b>Kycklingkroket</b> (G, L, Ä) Tryffelmajonnäs <i>Chicken croquette, truffle mayonnaise</i>	69 kr
<b>Friterade padrones</b> (G*, Ä*) Risvinägermajonnäs <i>Fried padrones, rice vinegar mayo</i>	69 kr
<b>Caprese</b> (G*, L) Mozzarella, grillad focaccia, tomat, basilika, olivolja <i>Caprese, mozarella, grilled focaccia, tomato, basil, olive oil</i>	79 kr
<b>Grillad havskräfta 2 st</b> (Ä*) Citronmajonnäs <i>Grilled langoustine (2 pcs) lemon mayonnaise</i>	89 kr
<b>Bruschetta</b> (G*, L) Grillad focaccia, prosciutto, tomat, mozzarella, basilika, olivolja <i>Bruschetta, grilled focaccia, prosciutto, mozarella, tomato, basil, olive oil</i>	89 kr
<b>Färska räkor</b> (Ä, G*) Aioli, grillad focaccia <i>Fresh shrimps, aioli, grilled focaccia</i>	liten 125 kr / stor 195 kr
<b>Ostbricka</b> (G*, L) Taleggio, brieost, Kvibille gräddädel, äppelmarmelad, grillat bröd <i>Cheese plate, taleggio, cheese, brie cheese, Kvibille cream blue cheese, apple jam, grilled bread</i>	1 per 139 kr / 2 per 249 kr
<b>Charkuterier</b> (G*) Parmaskinka, fänkålssalami, copa de parma, + brieost 30g/49 kr salsiccia piccante salami, oliver, crostini, cornichons, tomat, vindruvor, grillat bröd <i>Charkuriet, parma ham, fennel salami, copa de parma, salsiccia piccante salami, olives, crostini, cornichons, tomato, grapes, grilled bread</i>	1 per 169 kr / 2 per 219 kr
Vin rek: Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore	

## FÖRRÄTTER STARTERS

<b>Klassisk toast skagen</b> (G*, Ä) Kalixlöjrom, grillat bröd, skagenröra, dill, citron, rödlök <i>Classic toast skagen, Kalix bleak roe, grilled bread, shrimps, dill, lemon, red onion</i>	159 kr
Vin rek: Petit Chablis AOC (Vegan)	
<b>Råbiff på oxfile</b> (G*, Ä*) Päron, chili, rostade sesamfrön, soja, + pommes 45 kr risvinägermajonnäs, sesamolja, pak choi sallad, grillat bröd <i>Steak tartare on fillet of beef, pear, chili, roasted sesame seeds, soya, sesame oil, pak choi salad, grilled bread</i>	125 kr
Vin rek: Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore (Vegan)	
<b>Ceviche på torsk</b> (Ä, G*) Jordgubbar, gurka, tomat, basilikamajonnäs, krutonger <i>Cod ceviche, strawberries, cucumbers, tomatoes, basilmayonnise, croutons</i>	115 kr
Vin rek: Toni Grüner Veltiner (EKO) (Vegan)	
<b>Avokadotartar</b> (vegansk) Tångrom, potatischips, kronärtskocka, risvinägermajonnäs <i>Avocado tartar (vegan) Seaweed rum, potato chips, artichoke, vegan soy mayonnaise</i>	109 kr
Vin rek: Toni Grüner Veltiner (EKO) (Vegan)	

<b>Bakad blomkål</b> (N*, vegansk) Blomkål, rödbetspuré, råstekt romanesco, citronvinägrett, rostade mandlar <i>Baked cauliflower, beetroot puree, raw roasted romanesco, lemon vinaigrette, roasted almonds</i>	189 kr
Vin rek: L'Ermitage Cuvée Auzan Rouge (Vegan)	
<b>Halloumburgare</b> (G*, L, Ä*) Tryffelmajonnäs, sallad, tomat, picklad rödlök, pommes frites <i>Halloumburger, truffle mayonnaise, salad, tomato, pickled red onion, French fries</i>	219 kr
Vin rek: Terrelia de Inzolia Chardonnay	
<b>Parkens räkmacka</b> (G*, L*, Ä*) Grillat bröd, sallad + Kalixlöjrom 75 kr/5g picklad rödlök, cocktailltomat, fänkål, gurka, majonnäs, ägg, citron, dill <i>Shrimp sandwich, lettuce, pickled red onion, cherrytomatoes, fennel, cucumber, mayonnaise, eggs, lemon, dill</i>	245 kr
Vin rek: L'Ermitage Cuvée Auzan Blanc (Vegan)	
<b>Parkens räksallad</b> (Ä*) Sallad, picklad rödlök, + Kalixlöjrom 75 kr/5g cocktailltomat, fänkål, gurka, majonnäs, ägg, citron, dill <i>Shrimp lettuce, pickled red onion, fennel, cucumber, mayonnaise, eggs, lemon, dill</i>	245 kr
Vin rek: L'Ermitage Cuvée Auzan Blanc (Vegan)	

## FRÅN GRILLEN... FROM THE GRILL... 325 kr/pers (min. 2pers)

**Grillplatå** (G\*, L\*, Ä\*)  
Oxfile, kycklingspett, grillad Svensk pluma, friterade tigerräkor, gurkstavar, säsongens frukter, majskolv, 30 g brieost, bbq-sås, tryffelmajonnäs, basilikamajonnäs, criss cut potatis

*Grill plate, beef fillet, chicken skewers, grilled Swedish pluma, fried tiger prawns, cucumber sticks, seasonal fruits, corn on the cob, brie cheese, bbq-sauce, truffle mayonnaise, basil mayonnaise, criss cut potatoes*

## HELGLUNCH (LÖR-SÖN)

145 kr, **Varierande, presenteras av personal**

**WI-FI Kod: stadsparken14**

Kontantfri restaurang  
Vid allergier fråga personalen  
L = Laktos, G = Gluten, N= Nötter, sN= spår av nötter,  
Ä = Ägg, \* = Rätten går att anpassa

Cash-free restaurant  
*In case of allergies ask the staff*  
L = Lactose, G = Gluten, N=Nuts, sN=traces of nuts,  
Ä = Egg, \* = The dish can be adjusted

## VARMRÄTTER MAIN COURSE

<b>Smörbakad havsaborrefilé</b> (L) Vitlökstomat, basilika, mozzarella, ljummen färskpotatissallad med hjärtsallad, salladslök <i>Butterbaked sea bass fillet, garlic tomato, basil, mozzarella, served with lukewarm new potato salad with lettuce salad, green onions</i>	255 kr
Vin rek: Framingham Sauvignon Blanc	
<b>Pärhöna med grönsaksrisotto</b> (G*, L, Ä*) Babymorötter, broccolini, spetskål, parmesan, kyckling kroketter <i>Guinea fowl with vegetable risotto, baby carrots, broccolini, lace bowl, parmesan, chicken croquettes</i>	245 kr
Vin rek: Chianti Classico DOCG	
<b>Surf and turf</b> (Ä*) På grillad Svensk pluma, grillad havskräfta, rostad cocktailltomat på kvist, basilikamajonnäs, bbq-sås, pommes frites <i>Surf and turf, on grilled Swedish pluma, grilled langoustine, roasted cocktail tomato on twig, basil mayonnaise, bbq sauce, French fries</i>	265 kr
Vin rek: Mehrlein Pinot Noir	

## DESSERT

<b>Espresso Crème brulée</b> (G*, L, Ä) Bourbonglass <i>Espresso Crème brulée with bourbon ice cream</i>	95 kr
<b>Tiramisu</b> (G, L, N) Körsbär <i>Tiramisu with cherries</i>	95 kr
<b>Mjölkchokladpannacotta</b> (N*, L) Rabarber, jordgubbar, mandelflarn <i>Milk chocolate pannacotta with rhubarb, strawberries</i>	99 kr
<b>Fruktfat</b> Säsongens frukter <i>Fruit platter seasonal fruits</i>	1 per 89 kr / 2 per 159kr
<b>Ostbricka</b> (G*, L) Taleggio, brieost, Kvibille gräddädel, äppelmarmelad, grillat bröd <i>Cheese plate, taleggio cheese, brie cheese, Kvibille cream blue cheese, apple jam, grilled bread</i>	1 per 139 kr / 2 per 249 kr
<b>Chokladtryffel</b> (L, sN) <i>Chocolatetruffle</i>	40kr
Vin rek: Croft Reserve Port Ruby 4 Yo	
<b>Glasskula</b> (L) Kökets val <i>Ice cream, the choice of the kitchen</i>	40kr
<b>Sorbetkula</b> Kökets val <i>Sorbet, the choice of the kitchen</i>	40kr

## BARNMENY (0-12 ÅR) CHILDREN'S MENU

<b>Pannkakor</b> (L, G, Ä) Jordgubbssylt, grädde, vaniljglass <i>Pancakes, strawberry jam, whipped cream, vanilla ice cream</i>	3 st 85 kr / 5 st 115 kr
<b>Kycklingspett</b> 140 g (Ä*) Sallad, gurka, majonnäs, pommes frites <i>Chicken skewers 140 g, salad, cucumber, mayonnaise, French fries</i>	99 kr
<b>Barnburgare</b> 90 g (G*, L*, Ä*) Bröd, ost, tomat, sallad, majonnäs, pommes frites <i>Burger 90g, bread, tomato, salad, cheese, mayonnaise, French fries</i>	99 kr

Önskas barnportion av en annan rätt, fråga vår serveringspersonal.  
*If you'd like any other course in childrens size, ask your server*

