LITE FÖRE A LITTLE BEFORE

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

Ostron Fine de Claire 1st 49 kr / 6 st 225 kr
Äppelcidervinäger
Oyster Fine de Claire, Apple cider vinegar

Marinerade oliver 49 kr
Marinated olives

Vitlöksbröd 69 kr
Grillad focaccia, persilja, vitlökssmör, parmesan, aioli (G*, L, Ä)
Garlic bread, Grilled foccacia, parsley, garlic butter, parmesan, aioli (G*, L, E)

Friterade padrones 69 kr
Majonnäs (G, Ä)
Deep fried padrones, Mayonnaise (G, E)

Caprese 92 kr
Mozzarella, grillad focaccia, tomat, basilika, balsamico (G*, L)
Caprese, Mozzarella, grillad focaccia, tomat, basilika, balsamico (G*, L)

Bruschetta 99 kr
Grillad focaccia, prosciutto, tomat, mozzarella, balsamico (G*, L)
Bruschetta, Grilled foccacia, prosciutto, tomato, mozarella, balsamico (G*, L)

Friterade Tigerräkor 4 st 99 kr
Soja- & chilisås, majonnäs, citron (G, Ä)
Deep fried tiger prawns, Soya- & chili sauce, mayonnaise, lemon (G, E)

Arancini 3 st 89 kr
Skogssvamp, tryffelmajonnäs, parmesan (G, L, Ä*)
Arancini, Mushrooms, truffle mayonnaise, parmesan (G, L, E*)

Kycklingkrokett 4 st 89 kr
Citronmajonnäs (G, L, Ä)
Chicken croquette, Lemon mayonnaise (G, L, E)

FÖRRÄTTER STARTERS

Klassisk toast skagen 179 kr
Grillat bröd, skagenröra, pepparrot, löjrom, dill, citron, rödlök (G*, Ä)
Classic toast skagen, Grilled bread, shrimps, horseradish, bleak roe, dill, lemon, red onion (G*, E)

Råbiff på asiatiskt vis 169 kr
Soja, olivolja, nori, tryffelmajonnäs, krutonger, parmesan, krassemix, picklad lök (G, L, Ä) + pommes 49 kr
Steak tartar in Asian style, Soy, olive oil, nori, truffle mayonnaise, croutons, parmesan, cress, pickled onion (G, L, E)

Zucchinitaco 109 kr
Tunnbröd, citronmajonnäs, pepparrot, rödlök, gurka, dill, citron (G, vegan)
Zucchini taco, Flat bread, zucchini, lemon mayonnaise, horseradish, red onion, cucumber, dill , lemon (G, vegan)

APERTIF

Romio Prosecco 119 kr/gl
Extra Dry

Piper Heidsieck Brut 155 kr/gl
Champagne

Dry Martini 169 kr
No.3 London dry gin, Noilly Prat

Fläderbubbel 169 kr
Bols Fläderlikör, prosecco, hallon, citron
Bols Elder liqueur, prosecco, raspberry, lemon

Dominican Old Fashioned 169 kr
Brugal 1888, Angostura bitter

The Macallan Sour 169 kr
The Macallan 12YO

Charkuterier 1 pers 169 kr / 2 pers 239 kr
Parmaskinka, Milano salami, coppa de parma, mortadella, oliver, crostini, cornichons, tomat, vindruvor (G*, N*) +Svensk brieost 20g/49 kr
Charkuriet, Parma ham, Milano salami, coppa de parma, mortadella, olives, crostini, cornichons, tomato, grapes (G*, N*)

Ostar 139 kr
Gruyère, ädelost, brieost, äppelmarmelad, grillat bröd
Cheese, Gruyère, blue cheese, Brie cheese, apple marmalade, grilled bread

TILLBEHÖR

Extra löjrom 10g	55 kr
Pommes och aioli	99 kr
Side sallad	49 kr
Extra brieost 20g	49 kr

EXTRA DIP 25 kr

(Majonnäs, aioli, tryffelmajonnäs, chili- & sojadipp, bearnaise, citronmajonnäs (vegan))

JULBORDSFÖRRÄTT CHRISTMAS STARTERS

***Julbordsförrätt** 199 kr
Kombination med varmrätt 165 kr
Plocka från det kalla på julbordet
Dryckes rek. Julöl & snaps

***Christmas starters** 199 kr
Combination with main course 165 kr
Pick from Christmas table cold dishes
Drink rek. Christmas beer & snaps

BRASSERIE
STADSPARKEN

VARMRÄTTER MAIN COURSE

Psst! Se även vår barnmeny på hemsidan

Majskyckling 245 kr
Svamprisotto, majskycklingballotine, smör, parmesan, kycklingkrokett, svartkålschips (G*, L, Ä*)
Corn chicken, Mushroom risotto, chicken ballontine, butter, parmesan, chicken croquette, black cabbage chips (G*, L, E*)

Rödtunga 285 kr
Vitvinspocherad, beurre blanc med citron, regnbågsrom, röd steklök, dillolja, räkor, örter, hash browns (L, Ä)
Witch flounder, White wine poched, beurre blanc with lemon, trout roe, red onion, dill oil, shrimp, herbs, hash browns (L, E)

Parkens räkmacka 275 kr
Grillat bröd, sallad, fänkål, gurka, picklad rödlök, cocktailtomat, majonnäs, ägg, citron, dill (G*, L*, Ä*) + löjrom 10g/55 kr (Går även att få som sallad)
Shrimp sandwich, Grilled bread, salad, pickled red onion, cherry tomatoes, mayonnaise, eggs,lemon, dill (G*, L*, E*)

Moules frites 269 kr
Vitt vin, grädde, purjolök, vitlök, aioli, pommes frites (L, Ä*)
Moules frites, White wine, sour cream, leek, garlic, aioli, parsley, French fries (L, E*)

Grillad spetskål 219 kr
Pumpacrème, hasselnötter, honung- & chilivinägrett, balsamicobakad schalottenlök, svartkålschips (N*, vegan) + vitlöksbröd 49 kr
Grilled point cabbage, Pumkin crème, hazelnuts, honey- & chili vinaigrette, balsamico baked shallots, black cabbage chips (N*, vegan)

Steak sandwich 189 kr
Oxfilé 100 g krispsallad, sriracha-majonäs, picklad gurka, picklad rödlök, gruyère (G*, L, Ä) + pommes 49 kr + dip 25 kr
Steak sandwich, Fillet of beef 100 g, crisp salad, pickled cucumber, pickled red onion, gruyère (G*, L, E)

Hamburgare 229 kr
Tryffelmajonnäs, sallad, ost, tomat, karamelliserad lök, bacon, pommes frites (G*, L*, Ä*)
Hamburger, Truffle mayonnaise, cheese, salad, tomato, caramelized onion, bacon, French fries (G*, L*, E*)

Schnitzel 269 kr
Svensk gris från Dalsjöfors, tryffelsmör, portvinssås, kaprisbär, persilja, citron, sauterad potatis med karamelliserad lök (G, L*, Ä)
Schnitzel, Swedish pig from Dalsjöfors, truffel butter, port wine sauce, capers, parsley, lemon, sautéed potatoes with caramelized onions (G, L*, E)

Råbiff på asiatiskt vis 269 kr
Soja, olivolja, nori, tryffelmajonnäs, krutonger, pamresan, krassemix, picklad lök (G, L, Ä) + pommes 49 kr + dip 25 kr
Steak tartar in Asian style, Soy, olive oil, nori, truffle mayonnaise, croutons, parmesan, cress, pickled onion (G, L, E)

Oxfilé 399 kr
200 g, smörstekta skogschampinjoner, krispigt sidfläsk, minimorötter, portvinssås, bearnaise, krispig potatiskaka (L*, Ä*)
Beef tender loin, 200 g, butter fried forest mushrooms, crispy pork belly, mini carrots, port wine sauce, bearnaise, crispy potato cake (L*, E*)

JULBORD CHRISTMAS TABLE

Måndag-torsdag 495 kr/p
Fredag-lördag 650 kr/p
*Serveras 23 november-20 december, endast kvällstid måndag-lördag

Monday -Thursday 495 kr/p
Friday - Saturday 650 kr/p
Served in the evening 23 nov - 20 dec, only Tuesday-Saturday.

DESSERT

Espresso Crème brûlée 99 kr
Bourbon glass (L, Ä)
Espresso Crème brûlée, Bourbon ice cream (L, E)

Tart tartin 109 kr
Päron, vaniljglass, kanderade pecannötter (G, L, Ä, N*)
Tart tartin, Pear, vanilla ice cream, candied pecans nuts (G, L, E, N*)

Chokladfondant 115 kr
Blåbärskompott, pistageglass, bailysgrädde (G, L, Ä, N*)
Chocolate fondant, Blueberry compote, pistachio ice cream, baileys cream (G, L, E, N*)

Chokladtryffel (L) 49 kr
Chocolate truffle (L)

Glasskula (L, Ä) **/ Sorbetkula** 49 kr
Ice cream / Sorbet

JULBORDSDESSERT CHRISTMAS TABLE DESSERT

Plocka från det söta på julbordet 155 kr
Pick from the sweets on the Christmas table 155 kr

PARKENS DESSERTDRINK

Parkens "Tiramisu Martini" + 18 år 169 kr
Brugal 1888, Kahlua, Vanilj, espresso, amaretto, mascarponekräm, kakao
Brugal 1888, Kahlua, Vanilla, espresso, amaretto, mascarpone cream, cocoa (L)

L = Laktos, G = Gluten, N = Nötter, Ä = Ägg, * = Rätten går att anpassa. Vid allergier fråga personalen
L = Lactose, G = Gluten, N = Nuts, E = Egg, * = The dish can be adjusted. In case of allergies ask the staff