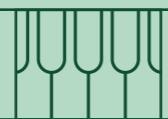


LITE FÖRE A LITTLE BEFORE



APERTIF

Grillat bröd Focaccia, smör (G*, L*)	49 kr
Ostron Fine de Claire Äppelcidervinäger	1st 49 kr / 6 st 225 kr
Oyster Fine de Claire , Apple cider vinegar	
Marinerade oliver Marinated olives	49 kr
Vitlöksbröd Grillad focaccia, persilja, vitlökssmör, parmesan, aioli (G*, L, Ä)	69 kr
Garlic bread , Grilled focaccia, parsley, garlic butter, parmesan, aioli (G*, L, E)	
Friterade padrones Majonnäs (G, Ä) Deep fried padrones, Mayonnaise (G, E)	69 kr
Caprese Mozzarella, grillad focaccia, tomat, basilika, balsamico (G*, L)	92 kr
Caprese , Mozzarella, grillad focaccia, tomat, basilika, balsamico (G*, L)	
Bruschetta Grillad focaccia, prosciutto, tomat, mozzarella, balsamico (G*, L)	99 kr
Bruschetta , Grilled focaccia, prosciutto, tomato, mozzarella, balsamico (G*, L)	
Friterade Tigerräkor Soja- & chilisås, majonnäs, citron (G, Ä) Deep fried tiger prawns, Soya- & chili sauce, mayonnaise, lemon (G, E)	4 st 99 kr
Arancini Skogssvamp, tryffelmajonnäs, parmesan (G, L, Ä*) Arancini, Mushrooms, truffle mayonnaise, parmesan (G, L, E*)	3 st 89 kr
Kycklingkroket Citronmajonnäs (G, L, Ä) Chicken croquette, Lemon mayonnaise (G, L, E)	4 st 89 kr

FÖRRÄTTER STARTERS

Klassisk toast skagen Grillat bröd, skagenröra, pepparrot, löjrom, dill, citron, rödlök (G*, Ä)	179 kr
Råbiff på asiatiskt vis Soja, olivolja, nori, tryffelmajonnäs, krutonger, parmesan, krassemix, picklad lök (G, L, Ä)	169 kr
Steak tartar in Asian style , Soy, olive oil, nori, truffle mayonnaise, croutons, parmesan, cress, pickled onion (G, L, E)	
Zucchinitaco Tunnbröd, citronmajonnäs, pepparrot, rödlök, gurka, dill, citron (G, vegan)	109 kr
Zucchini taco , Flat bread, zucchini, lemon mayonnaise, horseradish, red onion, cucumber, dill, lemon (G, vegan)	

BRASSERIE STADSPARKEN

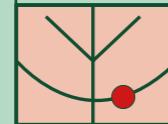
APERTIF

Romio Prosecco Extra Dry	119 kr/gl
Piper Heidsieck Brut Champagne	155 kr/gl
Dry Martini No.3 London dry gin, Noilly Prat	169 kr
Fläderbubbel Bols Fläderlikör, prosecco, hallon, citron	169 kr
Dominican Old Fashioned Brugal 1888, Angostura bitter	169 kr
The Macallan Sour The Macallan 12YO	169 kr
Charkuterier Parmaskinka, Milano salami, coppa de parma, mortadella, oliver, crostini, cornichons, tomat, vindruvor (G*, N*)	1 pers 169 kr / 2 pers 239 kr + Svensk brieost 20g/49 kr
Ostar Gruyère, ädelost, brieost, äppelmarmelad, grillat bröd	139 kr
Cheese , Gruyère, blue cheese, Brie cheese, apple marmalade, grilled bread	

TILLBEHÖR

EXTRA DIP 25 kr

Extra löjrom 10g	55 kr	(Majonnäs, aioli, tryffelmajonnäs, chili- & sojadipp, bearnaise, citronmajonnäs (vegan))
Pommes och aioli	99 kr	
Side sallad	49 kr	
Extra brieost 20g	49 kr	



JULBORDSFÖRRÄTT CHRISTMAS STARTERS

*Julbordsförrätt Kombination med varmrätt Plocka från det kalla på julbordet Dryckes rek. Julöl & snaps	199 kr
*Christmas starters Combination with main course Pick from Christmas table cold dishes Drink rek. Christmas beer & snaps	199 kr
	165 kr



VARMRÄTTER MAIN COURSE



Psst! Se även vår barnmeny på hemsidan

Majsbyckling

245 kr
Svamprisotto, majsbycklingballotine, smör, parmesan, kycklingkrokett, svartkålschips (G*, L, Ä*)

Corn chicken, Mushroom risotto, chicken ballotine, butter, parmesan, chicken croquette, black cabbage chips (G*, L, E*)

Rödtunga

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

Moules frites

269 kr
Vitt vin, gräddde, 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
Pumpacreme, hasselnötter, + vitlöksbröd 49 kr
honung- & chilivinägrett, balsamicobakad schalottenlök, svartkålschips (N*, vegan)
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- + pommes 49 kr
majonnäs, picklad gurka, picklad rödlök, + dip 25 kr
gruyère (G*, L, Ä)
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, + pommes 49 kr
krutonger, parmesan, krassemix, + dip 25 kr
picklad lök (G, L, Ä)
Steak tartar in Asian style, Soy, olive oil, nori, truffle mayonnaise, croutons, parmesan, cress, pickled onion (G, L, E)

Oxfile

399 kr
200 g, smörstekta skogs champinjoner, krispigt sidfläsk, minimorötter, portvinssås, bearnaise, krispig potatkaka (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 tatin

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

Chokladfondant

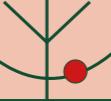
115 kr
Blåbärskompott, pistageglass, baily'sgrädde (G, L, Ä, N*)
Chocolate fondant, Blueberry compote, pistachio ice cream, baileys cream (G, L, E, N*)

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

Y 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